PUBBLICAZIONI DEGLI ARCHIVI DI STATO
SAGGI 34

GLI ARCHIVI PER LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

Atti del convegno
Potenza - Matera, 5-8 settembre 1988

II

MINISTERO PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI
UFFICIO CENTRALE PER I BENI ARCHIVISTICI
1995

UFFICIO CENTRALE PER I BENI ARCHIVISTICI
DIVISIONE STUDI E PUBBLICAZIONI

Comitato per le pubblicazioni: il direttore per i beni archivistici, *presidente*, Paola Carucci, Antonio Dentoni-Litta, Cosimo Damiano Fonseca, Romualdo Giuffrida, Lucio Lume, Enrica Ormanni, Giuseppe Pansini, Claudio Pavone, Luigi Prosdocimi, Leopoldo Puncuh, Isidoro Soffietti, Isabella Zanni Rosiello, Lucia Fauci Moro, *segretaria*.

Cura redazionale: Paola Carucci con la collaborazione di Massimo Buttazzo.

© 1995 Ministero per i beni culturali e ambientali
Ufficio centrale per i beni archivistici
ISBN 88-7125-100-8

Vendita: Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Libreria dello Stato
Piazza G. Verdi, 10 - 00198 Roma

(5219064) Roma 1995 – Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato – P.V.

SOMMARIO GENERALE

COSIMO DAMIANO FONSECA, *Premessa* 19

FRANCO CARDINI, *Alimentazione e storia* 23

I. LA TIPOLOGIA DELLE FONTI

LUCIO LUME, *Introduzione alle fonti per la storia dell'alimentazione* 43

PATRIZIA BIGI - GIAN MARIA PANIZZA - GILDA PASTORE, *Fonti per la storia dell'alimentazione presso l'Archivio di Stato di Alessandria* 59

GABRIELLA CAGLIARI POLI, *Le fonti lombarde per la storia dell'alimentazione* 90

PAOLA CAROLI, *Fonti per la storia dell'alimentazione nell'Archivio di Stato di Torino* 110

ANDREINO COPPO, *Fonti per la storia dell'alimentazione nell'archivio storico del Comune di Novara* 129

MARISELLA DEMONTIS, *Documenti per la storia dell'alimentazione nel periodo sabaudo conservati nell'Archivio di Stato di Sassari (1720-1848)* 135

GIOVANNI GRILLONE - ANTONINA CHIARENZA, *Fonti per la storia dell'alimentazione nell'Archivio di Stato di Asti* 150

MARIA LAURA IONA, *Friuli-Venezia Giulia: aree, tipologie, stato delle fonti archivistiche per la storia dell'alimentazione* 154

GLORIA MAROSO, *La storia dell'alimentazione nelle fonti documentarie bassomedievali dell'Archivio di Stato di Verona* 173

VALERIA MORA, *Fonti per la storia dell'alimentazione nella Sezione di Archivio di Stato di Verbania* 180

CARLO PILLAI, *L'Archivio di Stato di Cagliari e le fonti per la storia dell'alimentazione nel periodo sabaudo (1720-1848)* 189

MARIELLA RONCHETTI VITALONI, *Fonti per la storia dell'alimentazione: l'Archivio di Stato di Livorno* 237

VERA VITA SPAGNUOLO, *Fonti per la storia dell'alimentazione presso l'Archivio di Stato di Roma (sec. XVII)* 255

II. LE MAGISTRATURE E LE ISTITUZIONI ALIMENTARI

ALBERTO GUENZI, *Le magistrature e le istituzioni alimentari* 285

FIAMMETTA AUCIELLO, *Le istituzioni annonarie nello Stato di Milano fra Seicento e Settecento: gli sfrosi* 302

DONATELLA BALANI, *Politica annonaria e problemi alimentari di una capitale: il pane a Torino tra Sei e Settecento* 311

MARIA TEMIDE BERGAMASCHI, *Indagini sulle risposte individuali al problema dell'alimentazione nei contratti notarili dell'Ottocento in provincia di Campagna* 332

MARINA BROGI, *Le istituzioni annonarie lucchesi fino alla caduta della repubblica oligarchica (secc. XIV-XVIII)* 344

PIO CARTECHINI, *Disposizioni di carattere annonario negli Statuti comunali della Marca d'Ancona* 409

PAOLO CAU, *Istituzioni e normative alimentari nella Sassari prearagonese* 450

RENATA DE BENEDITTIS, *Ministero dell'interno e intendenze: la statistica murattiana in materia di alimentazione* 470

GIUSEPPE DIBENEDETTO, *L'amministrazione del sistema viario in Puglia* 509

PASQUALE DI CICCO, *Le istituzioni annonarie nel Regno di Napoli* 525

CARLA DI MUNNO MALAVASI, *L'azione del Magistrato ordinario, del Magistrato della sanità e del Consiglio di Governo in materia di alimentazione nello Stato di Milano nei secoli XVI-XVIII* 551

LUISA FALCHI - MARIA GRAZIA PASTURA RUGGIERO - DANIELA SINISI, *L'Annona di Roma nel sec. XVI* 568

ESTER GESSA, *Istituzioni alimentari nella Cagliari aragonese: il mostazaffo* 590

MARIA LAURA IONA, *Istituti e alimenti dagli statuti dell'area friuliano-giuliana* 608

ANNA MARIA NADA PATRONE, *Gli statuti comunali come fonte per la storia dell'alimentazione nel tardo medioevo: limiti della documentazione e nuovi spunti di ricerca* 637

MARIA CAROLINA NARDELLA, *La Capitanata ed i «partiti» per il rifornimento dell'Annona di Napoli in età moderna* 648

ISABELLA OREFICE, *La politica del pane a Milano tra XVI e XVIII secolo* 658

GIULIO RAIMONDI, *Commercio e consumo dei generi alimentari nel Regno di Napoli: provvedimenti amministrativi e consuetudini locali nelle Università di Montemarzio, Piedimonte e Novi (secolo XVII)* 680

MAURIZIO SAVOJA, *Licenze di esportazione e transito di vino nei secc. XVI e XVII nei registri delle cancellerie dello Stato di Milano* 691

* *

III. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLE STRUTTURE ALIMENTARI: L'EVOLUZIONE NEL TEMPO

LUIGI DE ROSA, *Organizzazione e gestione delle strutture alimentari: l'evoluzione nel tempo* 733

ELISA ALLOCATI TRAMONTANO, *Luoghi pii laicali e misti in Terra di Lavoro nei secoli XVII-XIX: fonti e linee di ricerche* 749

TIZIANA BIGANTI, *La pesca nel lago Trasimeno: sfruttamento e tutela delle risorse ittiche del lago di Perugia (secoli XIII-XV)* 772

CARLO BITOSSI, *L'alimentazione delle forze armate nella Repubblica di Genova: sondaggi archivistici e problemi di ricerca* 800

ALFONSO BOGGE, *Terra e grano: il problema delle terre incolte nel Piemonte carloalbertino* 816

SERAFINA BUETI, *La produzione ed il commercio delle carni in Maremma dal 1767 al 1860 con particolare riferimento alla peste bovina e suina* 852

SERAFINA BUETI, *La produzione ittica lungo le coste della Maremma senese e nei bacini fluviali interni* 867

LAURA CASTELLAZZI, *Legislazione sanitaria per l'alimentazione a Verona in epoca veneta* 879

VINCENZINA CELLI - GIOVANNA LIPPI, *Repertorio di fonti archivistiche aquilane relative alla produzione e al commercio dello zafferano* 894

DOMENICO COPPOLA, *L'organizzazione sanitaria e l'alimentazione nel Regno di Napoli* 927

MADDALENA CORTI, *La produzione e il commercio della manna e dei pinottoli nella Provincia Inferiore Senese* 954

CLARA CUTINI, *Approvvigionamento e vendita di prodotti alimentari nelle disposizioni statutarie del Comune di Perugia (secoli XIII-XIV)* 961

FRANCESCA FANTINI D'ONOFRIO, *Il calmiere per i generi alimentari di prima necessità nel Ducato di Mantova tra il XVI e il XVII secolo. Prime indagini* 981

FRANCESCA FIANDRA, *Produzione e commercio dell'olio nell'estremo Ponente ligure fra Sette e Ottocento* 993

CARMEN FICHERA - ADELIA FIORELLA, *Mercuriali dei prodotti alimentari in commercio nel Molise nei primi decenni dell'800 con dati relativi a diverse specie di cereali e legumi* 1002

MAURO GENTILE, *La situazione delle campagne nel distretto di Chieti dal decennio francese alla Restaurazione (1806-1860)* 1018

MARISTELLA LA ROSA, *Orti agrari e piante alimentari nelle carte napoleoniche dell'Archivio di Stato di Milano* 1032

EUGENIO LO SARDO, *Baccalà e stoccafissi sulla mensa dei poveri. Il commercio di pesce a Napoli nel XVIII secolo* 1044

IRMA NASO, *Alla mensa del principe. I prodotti alimentari alla corte sabauda negli ultimi secoli del Medioevo* 1052

CARLO PAGANINI, *Notule sulle vicende dei trasporti dei generi alimentari in Lombardia (secoli XIV-XVII)* 1086

PAOLA PARISI, *Gli itinerari del sale nel Trentino* 1120

ANGELO PETRUCCI, *Cenni sulla produzione agricola e sul commercio di derrate in provincia di Molise nella prima metà dell'Ottocento* 1128

LUIGI RAMBOTTI, *L'alimentazione in un collegio perugino sul finire del XVI secolo: la Sapienza vecchia* 1137

ANGELA SPINELLI, *Luoghi pii laicali e misti a Napoli dal XVI al XIX secolo* 1156

ORIETTA VERDI, *Il commercio delle derrate alimentari a Roma nei porti di Ripa e Ripetta (secolo XVIII)* 1162

IV. LA CULTURA ALIMENTARE

LUIGI LOMBARDI SATRIANI - DOMENICO SCAFOGLIO, *La fame di Pulcinella* 1191

COSTANTINA ANNA MARIA ALTOBELLA, *Note sul regime alimentare di comunità militari, assistenziali e carcerarie in Capitanata tra XVIII e XIX secolo* 1216

IMMA ASCIONE, *Non di solo pane* 1235

LIA DOMENICA BALDISSARRO, *Osservazioni sull'alimentazione nel secolo XVIII attraverso le carte di amministrazione di due famiglie nobili: Milano-Franco di Polistena e Saluzzo di Cornigliano* 1250

ANDREINA BAZZI, *Il ricettario di Lucia Prinetti Adamoli* 1266

EUGENIO MARIA BERANGER, *Le castagne «...el pane delle povere persone» e la loro incidenza nell'alimentazione della comunità di Castel del Piano agli inizi dell'800* 1283

ANNA LIA BONELLA, *I libri di cucina del Collegio Nazareno di Roma (secolo XVII)* 1302

SERAFINA BUETI, *Le abitudini alimentari di Prata, un paesino delle Colline metallifere grossetane (secc. XVII-XVIII)* 1318

LILIANA CARGNELUTTI, *Il vitto in Friuli attraverso la mensa degli educandati femminili (secoli XVII-XVIII)* 1330

RENATA DA NOVA ERNE, *La diffusione del caffè da genere esotico e di lusso ad elemento dell'alimentazione nel territorio triestino e nel Friuli orientale dal secolo XVIII al 1918* 1343

* * *

ANNA MARIA DE CECCO - MIRIA CIARMA TRANQUILLI, *Cultura alimentare attraverso le platee dei beni del monastero di S. Domenico in Chieti (secolo XVIII)* 1373

FELICITA DE NEGRI, *Pane e ... companatico a Napoli tra Cinquecento e Seicento* 1402

MARIA LUISA DI FELICE, *Pane e lavoro: alimentazione di forzati ed operai liberi impiegati nella miniera di Monteponi e nelle saline di Cagliari tra i secc. XVIII e XIX* 1420

LUCIA D'IPPOLITO, *L'alimentazione nei secoli XVI e XVII in un monastero femminile: S. Maria del Carmine di Putignano* 1440

CARLA FERRANTE - GABRIELLA OLLA REPETTO, *L'alimentazione a Cagliari nel '400* 1457

MARIA CARMELA FONGARO, *Alimentazione di prelati, monache e ... fattori a Brindisi nei secoli XVII e XVIII* 1529

DOIMO FRANGIPANE, *Dalle colline alle basse: cenni sull'alimentazione in Friuli da inediti dell'archivio Frangipane* 1543

GIANCARLO GALLI, *Vecchi e nuovi consumi nel patriziato comasco tra Settecento e Ottocento: la famiglia Giovio* 1553

ELISABETTA GIURIOLO, *Curare e guarire gli indigenti: forniture alimentari per gli ospedali di Cuneo e Mondovì* 1581

ANNA GONNELLA, *L'assistenza pubblica a Trieste: l'alimentazione nell'Istituto dei poveri (1818-1918)* 1590

PIERA GRISOLI, *Vitto e «spese plateali» nelle istituzioni ospedaliere dipendenti dall'Ordine dei SS. Maurizio e Lazzaro (secoli XVII-XIX)* 1609

VIVIANO IAZZETTI, *Cucina e pasticceria napoletane in un ricettario inedito del Settecento* 1627

MARIA BONARIA LAI - GIUSEPPINA USAI, *L'alimentazione dei frati dell'Osservanza francescana a Cagliari* 1644

FABRIZIO LEONI, *Il ruolo delle castagne nell'alimentazione in Valtellina* 1687

ALESSANDRO MANNU, *Saggio di bibliografia ragionata sulla storia dell'alimentazione con particolare riferimento alla Lombardia* 1703

ANTONELLA MANUPELLI, *L'alimentazione nei conventi della Basilicata (secoli XVI-XVII)* 1714

GIAMPIETRO MORREALE, *L'alimentazione a Novara e nel Novarese tra fine Settecento e fine Ottocento attraverso i documenti dell'Archivio di Stato di Novara* 1749

MASSIMO OLDONI, *I «Regimina sanitatis»* 1790

GIANNINA PASTORINO, *Il Nobile Collegio Caccia* 1801

GIANNINA PASTORINO, *L'Ospedale di S. Giuliano di Novara* 1808

TULLIO PERFETTI, *Il vitto nel Pordenonese alla metà del '700 e agli inizi dell'800. Un confronto a tavola: le carni e le dispense dei conti di Spilimbergo* 1815

TIZIANA PLEBANI, *Le fonti letterarie: appunti e suggestioni a partire da «Arte della cucina e alimentazione nelle opere a stampa della Biblioteca nazionale marciana»* 1824

RENATA RIZZO PAVONE - ANNA MARIA IOZZIA, *Comunità monastiche catanesi tra '700 e '800* 1835

PATRIZIA SCHIAPPACASSE, *I consumi alimentari delle famiglie genovesi in età moderna* 1852

MICHELINA SESSA, *L'abbazia della Ss. Trinità di Cava tra produzione, consumo e commercio alimentare (secoli XI-XVIII)* 1924

ANNA TILOCCA SEGRETI, *L'alimentazione monastica nel territorio sassarese tra '700 e '800* 1945

MARINA VALDÈS, *L'aristocrazia cagliaritana a tavola: cultura e abitudini alimentari fra '700 e '800* 1964

MASSIMO MONTANARI, *Considerazioni conclusive* 2017

Indice degli autori 2025

III

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLE STRUTTURE ALIMENTARI

LUIGI DE ROSA

Organizzazione e gestione delle strutture alimentari: l'evoluzione nel tempo

1. – Prima di entrare in argomento, credo vada preliminarmente ribadito che organizzazione e gestione delle strutture alimentari è problema strettamente legato all'inurbamento: ossia, è problema nato con la necessità di assicurare le derrate indispensabili all'esistenza di coloro che, nell'ambito del centro urbano, si dedicavano, e si dedicano esclusivamente alle attività artigiane e/o industriali e ai servizi in genere. Si tratta di una questione che è, per dirla con i matematici, funzione della città e della sua entità demografica; costituisce cioè un aspetto essenziale della storia delle città, anche se stimola una varietà di discipline: dalla storia dei trasporti (marittimo, terrestre, ferroviario — a partire dall'Ottocento —, automobilistico e aereo — a partire dal Novecento) alla storia delle trasmigrazioni botaniche e animali o a quella delle scoperte geografiche, dalla storia dell'agricoltura a quella dell'industria, dalla storia della scienza a quella della tecnologia, a quella dei prezzi, della cucina, ecc. Più il centro urbano si estende, più i suoi abitanti aumentano, più la loro attività si allontana dall'agricoltura e si diversifica, più complesse si fanno l'organizzazione e la gestione delle strutture alimentari.

Il fenomeno, pur con le debite differenze di situazioni, forme e intensità, è presente nel mondo antico, medievale, moderno e contemporaneo; nel mondo preindustriale come in quello industriale, nei paesi ultrasviluppati come in quelli in via di sviluppo.

La formazione dei centri urbani ha contribuito, in effetti, ad esaltare la funzione del mercato, che ad essi preesisteva. Fu la crescita dei centri urbani a dare slancio e dilatazione allo scambio tra derrate alimentari — di cui i produttori agricoli eccedevano (ed eccedono) — e prodotti industriali e servizi (di cui essi abbisognavano, ed abbisognano); scambio che costituisce uno degli elementi essenziali

dei sistemi economici, che Karl Polanyi, in senso più ampio, e con le necessarie differenze, ha posto alla base delle civiltà sia arcaiche e primitive che moderne e industriali [1].

In quanto funzione della dimensione urbana e demografica, il problema delle strutture alimentari si è posto via via in maniera diversa, a seconda che si sia trattato di piccoli o grandi centri. Per Peter Sawyer, per esempio, l'approvvigionamento alimentare degli abitanti dei piccoli centri inglesi prima della conquista normanna, o della Scandinavia, prima che i Vichinghi si cristianizzassero, aveva avuto luogo dovunque fossero «regolari assemblee, congregazioni, non importa a quale scopo convocate» [2].

Ma il comprare e il vendere derrate alimentari si verificò anche in altri luoghi ove la gente si riuniva, come ad esempio dinanzi alle ville reali, ai consigli delle contee e alle centinaia di corti. Fiere e mercati settimanali per l'acquisto e la vendita di prodotti della terra e della pesca operarono, insomma, in Inghilterra come in Svezia, in Norvegia e in Danimarca, ancor prima che queste regioni venissero cristianizzate, se si deve prestare fede agli scavi archeologici [3]. Ma, a maggior ragione, vi operarono, e vi si moltiplicarono, quando si affermò una maggiore stabilità politica e vi fu una crescita urbana.

Parimenti accadde nell'Europa centrale. «I centri urbani — ha scritto Alexander Gyesztor — a partire dalla seconda metà del X e dell'XI secolo sembrano avere dappertutto il loro proprio mercato locale quantunque esso si presenti per le modeste comunità urbane evidentemente troppo angusto e limitato» [4]. In seguito, anche nell'Europa centrale i centri urbani si ampliarono e, all'interno di essi, si determinò — come avverte lo stesso Gyesztor — una divisione del lavoro: si formarono mercanti di *import-export* di vettovaglie e mercanti che attendevano a soddisfarne la domanda locale [5].

---

[1] Cfr. G. DALTON (ed.), *Primitive, archaic and Modern Economies. Essays of Karl Polanyi*, Garden City, N.J., 1968, pp. XXXVI-XXXVII.

[2] P. SAWYER, *Early Fairs and Markets in England and Scandinavia*, in B.L. ANDERSON - A.J.H. LATHAM, (eds.), *The Market in History*, London 1986, p. 67.

[3] *Ibid.*, p. 68 e seguenti.

[4] A. GYESZTOR, *Les origines de la ville slave*, in *La Città nell'Alto Medioevo* (10-16 aprile 1958), Spoleto 1959, p. 286.

[5] *Ibid.*, p. 287.

Ma nell'Europa meridionale l'approvvigionamento alimentare aveva da tempo raggiunto un maggior livello di complessività organizzativa. La Cracco Ruggini, dopo aver accennato che già a Pompei operavano, associati formalmente in collegio, *pistores* (cioè panettieri), *gallinarii* (cioè mercanti di uccellagione), *piscicapi* (pescatori), *clibanarii* (venditori ambulanti di speciali focacce), ecc.[6], ha ricordato come sia la *Notitia Urbis* che la *Notitia Urbis Constantinopolitanae* «forniscono un ricco inventario di panetterie, rivendite di olio, macellerie, ecc., distribuite per quartiere», rivelando «una larghissima prevalenza di imprese private»[7]. Organizzazione che torna ad affermarsi, una volta superati il ristagno e la depressione demografica che investono l'Occidente a partire dagli ultimi secoli dell'Impero romano. La stessa Cracco Ruggini, riferendosi alla Verona dell'XI e XII secolo, o all'Aquileia e alla Piacenza dell'XI secolo, accenna alla presenza di macellai, panettieri, fornai, ecc., appartenenti ad arti minori[8], ma non per questo meno importanti per il funzionamento dell'approvvigionamento cittadino.

2. – In tutto il Medioevo in sostanza, e non soltanto tra l'XI e il XV secolo, il centro dell'organizzazione alimentare cittadina è rappresentato dalla bottega. «Anche se mancassero — scrisse giustamente Roberto Lopez — menzioni di *negotiatores* nell'Alto Medioevo, la continuità fondamentale della bottega pare dimostrata dal fatto che a Spoleto come a Metz quelle medievali superstiti somigliano da vicino a quelle di Pompei»[9].

Nella città medievale, e potremmo dire in quella esistente fino alla vigilia della rivoluzione industriale, l'organizzazione alimentare aveva almeno due versanti. Uno era quello dell'autorità pubblica, la quale

---

[6] L. CRACCO RUGGINI, *Le associazioni professionali*, in *Artigianato e tecnica nella società dell'Alto Medioevo occidentale* (2-9 aprile 1960), Spoleto 1971, I, p. 94.

[7] *Ibid.*, pp. 150-151.

[8] *Ibid.*, pp. 197-198 e 210.

[9] R.S. LOPEZ, *Intervista sulla città medievale*, a cura di M. BERENGO, Bari 1984, p. 142. «Senza i mercati e le botteghe cittadine e senza le strade mantenute e rese sicure dalle amministrazioni comunali, come si scambierebbero — aggiunge Lopez — i prodotti agricoli con quelli dell'artigianato?», *ibid.*, p. 109. Ed incalza: era così importante la presenza di queste botteghe di generi alimentari che «a Firenze, a Milano, Genova, o Venezia la corporazione più importante e[ra] quella dei macellai», *ibid.*, p. 97.

aveva, come nell'antica Roma, il dovere di organizzare un suo ufficio annonario, che assunse nomi diversi a seconda della località (Grascia, Abbondanza, Annona, ecc.), e il cui compito preciso era di assicurare alla popolazione le derrate essenziali, e cioè pane e, talvolta, anche grassi, soprattutto olio, e sale.

Questo dell'ufficio annonario costituiva impegno fondamentale di qualunque autorità comunale, e affondava le sue radici nella dottrina e nel patto sociale dominante, in virtù del quale il popolo accettava — come è stato scritto — la sudditanza soprattutto perché gli si garantiva l'esistenza. Su questo punto non ammetteva inadempienze, e le autorità dovevano tenerlo ben presente se volevano evitare di essere travolte dai disordini che avevano spesso sconvolto le grandi città del passato, Roma per esempio, ma anche Costantinopoli, o i grandi accentramenti urbani della Cina, e la stessa Napoli[10].

L'altro versante era rappresentato — per usare un'espressione più moderna — dai punti di vendita. Si è già accennato che uno o più mercanti, per incarico dell'annona, era, o erano, tenuti ad assicurare i rifornimenti di cereali e/o di olii, o di grassi animali, alla città. Una volta, però, che questi rifornimenti fossero arrivati ai depositi della città, i consumatori potevano procurarseli o al mercato generale — il *macellum* romano — o, come si è detto, nelle botteghe. Va da sè che l'afflusso e il commercio di tutti gli altri generi alimentari era affare privato, salvo che per i controlli sanitari cui erano sottoposti dall'autorità pubblica.

Ma il problema era che nessuno poteva aprire bottega senza il consenso della corporazione che presiedeva ai singoli settori commerciali. Questa condizione di monopolio era comune alle grandi come alla piccole città. Vi era un *numerus clausus* di luoghi per la vendita[11] e, senza l'autorizzazione della corporazione, cioè dei rappresentanti di coloro che li gestivano, non vi era possibilità di accrescerli.

All'interno della bottega vi era una gerarchia che aveva le sue regole, i suoi tempi di formazione, le sue procedure, e al vertice della quale (o, se si vuole, della professione) si poteva essere ammessi «non solo in virtù di tirocinio, ma anche sulla base dell'ereditarietà». Ciò che

[10] Ben noto è l'episodio, ricostruito da Benedetto Croce, della Napoli del 1585, quando la furia selvaggia della plebe affamata trucidò barbaramente l'addetto all'annona, Eletto Starace.

[11] R.S. LOPEZ, *Intervista*... cit., p. 79.

è importante rilevare è che queste pratiche conducevano, come è stato notato, «a un oligopolio fruttuoso quando la popolazione aumenta[va] e gli aventi diritto non si moltiplica[va]no in proporzione». Tipico è il caso dei macellai di Parigi, arricchitisi enormemente, o anche quello dei pescivendoli di Gand[12].

Questo arricchimento diventò continuo e crescente a partire dalla fine del Seicento. Fino ad allora le epidemie avevano mantenuto la popolazione in fase stagnante. Le città ingrossavano demograficamente, poi interveniva l'epidemia ed eliminava l'aumento di popolazione verificatosi tra un'epidemia e l'altra. A partire dalla fine del Seicento, invece, la curva demografica totale e urbana cresce, dapprima lentamente, poi sempre più velocemente, e gli approvvigionamenti alimentari debbono inseguire tale ritmo di crescita. Ora, un fatto era approvvigionare di cereali, legumi, ortaggi, grassi, carni di animali e di pesci (salati, affumicati, o essiccati), ecc. i piccoli centri, altro fatto era approvvigionare i centri che, invece di qualche migliaio di abitanti, ne contavano decine o centinaia di migliaia.

Il Fisher ha calcolato la quantità di alimenti che occorreva ad una città come Londra tra il Cinque e Seicento. Si trattava di enormi volumi di carni, ortaggi, pescato, formaggi, burro, sale, farina, bevande ed altro ancora che ogni giorno dovevano essere disponibili sui mercati e nelle botteghe della città; quantità che si moltiplicarono a mano a mano che dai tempi di Elisabetta si passò a quelli di Cromwell[13], ed ancor di più in seguito.

3. – Ancora agli inizi del '700 Londra era, però, meno popolosa di Parigi, che, a sua volta, lo era meno di Costantinopoli. Mentre la popolazione londinese si fa ascendere intorno ai 490.000 abitanti[14], quella di Parigi ne contava oltre 500.000[15], là dove Costantinopoli

---

[12] *Ibid.*, p. 77.

[13] Citato in J. CHARTRES, *Food Consumption and Internal Trade*, in A.L. BEIER - R. FINALY, (eds.) *The Making of the Metropolis. London, 1500-1700*, London 1986, pp. 177 e seguenti.

[14] A.L. BEIER - R. FINALY (eds.), *Introduction. The magnificance of the Metropolis*, in *The Making...* cit., n. 13, p. 12.

[15] S.L. KAPLAN, *Provisioning Paris. Merchants and Millers in the Grain and Flour Trade during the XVIIIth Century*, Ithaca, New York 1984, p. 24.

toccava allora quasi i 700.000, e Napoli, la quarta città per popolazione, sfiorava i 300.000, avendo recuperato le gravi perdite (circa il 60% della popolazione) subite per la tremenda pestilenza del 1656. Ed è ben comprensibile come città di questa dimensione richiedessero una complessa macchina amministrativa e finanziaria per essere quotidianamente alimentate.

Nell'ambito della città, nelle più grandi come in quelle medie, bisogna anche aggiungere che, oltre la gente comune, vivevano ed operavano anche esponenti dell'aristocrazia fondiaria, monasteri, ospedali, enti assistenziali, strutture militari. Ebbene, anche per questi esisteva un problema di approvvigionamento, che non sempre si risolveva col ricorso al mercato cittadino. I grandi proprietari fondiari erano approvvigionati, sulla base dei contratti agrari stipulati, direttamente dai loro coloni. E così avveniva per molti monasteri cittadini, che godevano di franchigie, regalie, o dell'apporto delle loro proprietà nel contado o in provincia. Situazione analoga poteva presentarsi per ospedali ed enti assistenziali, se possedevano proprietà agricole o godevano di particolari privilegi. Quanto alle strutture militari stanziali il loro approvvigionamento avveniva per appalto. Di uso comune era l'appalto del biscotto, o quello del vino. In tale caso, l'approvvigionamento militare funzionava come quello dell'annona.

Intanto, vi erano alcune derrate, come per esempio gli ortaggi, il vino e la frutta che, dapprima prodotte, in qualche misura, all'interno della città, finirono poi — restringendosi gradualmente le campagne e i giardini in essa conglobati — con l'essere confinate via via fuori le mura delle città. Sono quelle che molti studiosi di storia dell'agricoltura hanno definito le colture suburbane, che, prodotte nelle campagne circostanti la città, venivano, poi, ogni mattina, portate dai contadini, con carri o carrette, ai mercati generali, per essere di qui distribuite alle varie botteghe.

4. – Con il crescere della città i mercati generali finirono con il suddividersi. A fianco di quello dove erano venduti ortaggi, frutta, carni e pesci conservati, vino e olio, cominciarono a costruirsi appositi luoghi per la vendita del pesce e delle carni fresche. Nelle città portuali il mercato del pesce fresco era situato generalmente sulle banchine alle quali attraccavano i battelli dei pescatori, oppure in punti di vendita

posti nei principali rioni. Questo avveniva in tutte le città: ad Amsterdam come a Marsiglia, a Stoccolma come a Napoli. A Napoli, per esempio, oltre che sulle banchine dei porti di Resina e di Torre del Greco, il pesce si vendeva sul Molo Beverello e in un certo numero di luoghi — chiamati pietre — situati nei quartieri di Chiaia, S. Lucia, la Loggia, ecc. Nelle città interne il pescato del mare e quelli di fiume veniva portato con i più vari mezzi per essere venduto nei luoghi stabiliti. Va da sè che in tutte le città europee, di mare o di terra, operavano botteghe, dove i consumatori potevano rifornirsi. Quanto alle carni, i contadini ne sezionavano i quarti nella campagna circostante il centro urbano, e venivano a venderli in città al mercato e ai singoli beccai, oppure nelle medie e grandi città funzionavano i macelli, dai quali i mercanti si approvvigionavano per venderle nelle loro beccherie.

Su tutte queste derrate, nella misura in cui il loro traffico andò crescendo, i principi e le autorità locali imposero controlli fissando sia i luoghi di vendita, d'accordo con le singole corporazioni, sia specifici balzelli. Balzelli che si potevano riscuotere alle dogane, alle sbarre, nei mercati generali, nella vendita al minuto, cioè nelle botteghe, direttamente da funzionari pubblici, o da appaltatori a ciò abilitati — il che era più frequente — come nel caso dei *fermiers*, degli arrendatori, ecc.

Se i diritti imposti non costituirono cosa gradita agli interessati, e talvolta vi fu evasione fiscale, è grazie ai dati ad essi relativi, ed in particolare al loro gettito che noi possiamo, in molti casi, non solo ricostruire i flussi quantitativi e qualitativi di approvvigionamento dei centri urbani, ma anche formarci un'idea abbastanza precisa della consistenza delle loro popolazioni. Fatto, questo, che, riferito a un'età prestatistica, costituisce un apporto determinante per lo studio di diversi aspetti e fenomeni della vita del paese, quali diete alimentari, crescita demografica e urbana, organizzazione commerciale, tipologia amministrativa e contabile, struttura e storia della finanza pubblica, locale e centrale, ecc. Ma rappresenta anche un contributo prezioso alla conoscenza degli enormi movimenti di danaro che tali derrate stimolavano, e che comprendevano anche assicurazioni e investimenti, oltre che in merci, in mezzi di trasporto (navi, carri, animali), mantenimento di uomini delle più varie condizioni professionali e sociali,

ecc. I vari controlli e diritti non lasciavano indenni neppure le derrate di base dell'alimentazione cittadina: in particolare, il grano e i grassi essenziali, anche quando di questi il governo locale si fosse assunto l'obbligo di assicurare la disponibilità. Costituendo la base fondamentale dell'alimentazione, il rifornimento del grano coinvolgeva cospicui interessi, anche perché spesso lo si attingeva a luoghi di produzione lontani, e, generalmente, nell'età pre-industriale, il suo trasporto aveva luogo via mare. Il grano raggiungeva le città situate sul mare o sui fiumi, con navi o barconi, e di qui smistato su carri verso i centri interni. Il grano che le città olandesi consumavano proveniva in gran parte dalla Polonia. L'Impero Ottomano e la Sicilia esportavano grani in vari centri europei, Napoli inclusa.

Si è detto che, dipendendo spesso l'ordine pubblico dalla disponibilità di pane e di altri prodotti farinacei, oltre che di grassi, da sempre l'autorità locale non solo aveva provveduto alla creazione dell'apposito ufficio dell'annona, ma si era dovuta preoccupare di predisporre locali atti a conservare sufficienti riserve di grano e olio, se l'olio era il grasso localmente usato, fino al successivo raccolto. Erano nati così i granai pubblici, o fosse del grano, e le cisterne dell'olio. In talune città si era fatto anche di più. Si erano creati dei forni e delle panetterie pubbliche e venivano stabiliti dalle autorità prezzo e peso della derrata venduta.

L'approvvigionamento dipendeva, però, dai raccolti, che non sempre erano abbondanti, o non sempre se ne consentiva dai paesi produttori l'esportazione nella misura necessaria. Né il ricorso al contrabbando riusciva sempre a colmare la deficienza. La storia agraria del mondo è un alternarsi di buoni e cattivi raccolti. Lo storico americano Steven Kaplan ha ricostruito la serie di cattivi raccolti che colpirono la Francia lungo il Settecento, e prepararono il terreno all'esplosione della Rivoluzione francese. Tra il 1725 e il 1775, per esempio, nell'arco cioè di cinquant'anni, Kaplan ha rintracciato ben sei crisi agrarie, alcune delle quali della durata di oltre cinque anni [16].

[16] S.L. KAPLAN, *Le complot de famine: Histoire d'une rumeur au XVIIIe siècle*, Paris 1982, pp. 13 e seguenti.

In realtà, non soltanto il mondo europeo — o il mondo africano come le cronache oggi ci ricordano — ma anche il mondo asiatico, specie la Cina, furono attraversati da frequenti carestie; secondo la ricostruzione del Post, l'ultima grande crisi di sussistenza del mondo occidentale si verificò nel 1816-1817 [17].

Le carestie, specie quando colpivano vaste aree geografiche, non consentivano a nessun mercante o a nessun responsabile annonario di fronteggiare adeguatamente le esigenze della popolazione. La fame finiva col diffondersi nei centri grandi e piccoli e il risultato erano non solo sommosse e disordini, ma anche l'insorgenza di epidemie. Il caso di Napoli del 1764 è fin troppo noto perché se ne debba discutere. Oggi — come osserva la Carmichael — si possono richiamare con sicurezza «i legami tra denutrizione e infezione» [18] con riferimento ai poveri del terzo mondo, ma questi legami erano presenti ed operanti in tutto il mondo occidentale pre-industriale e non soltanto in quello. Talvolta la loro persistenza finiva col riverberarsi sulla struttura demografica, modificandola profondamente, alterando il rapporto tra le età e/o tra i sessi, sacrificando i più deboli, per esempio i bambini, e quindi provocando un ristagno nello sviluppo della popolazione [19].

La carestia non era il solo fenomeno che poteva mettere in crisi il funzionamento delle strutture alimentari. Nell'età pre-industriale la sicurezza delle vie di comunicazione ne costituiva un altro fattore essenziale. Banditismo e pirateria rappresentavano spesso elementi perturbatori sia degli approvvigionamenti sia del movimento dei prezzi. Anche la guerra, inclusa quella civile, poteva incidere sui canali di rifornimento, ed altrettanto avveniva in caso di insorgenza di epidemie. Il timore del contagio e i cordoni sanitari che allora si istituivano paralizzavano i traffici, e riducevano gli afflussi di derrate alle città.

---

[17] J.D. POST, *The last Great Subsistence Crisis in the Western World*, Baltimore-London 1977.

[18] A.G. CARMICHAEL, *Infezione, fame occulta e storia*, in *La fame nella storia*, a cura di R.I. ROTBERG-T.K. RABB, Roma 1985, p. 63.

[19] Cfr. R. SCHOFIELD, *Impatto della penuria e dell'abbondanza sul cambiamento demografico in Inghilterra, 1541-1871*, in *La fame*... cit., pp. 79 e seguenti.

5. – Con il Settecento si può dire che diminuì la diretta responsabilità pubblica nella gestione del rifornimento alimentare cittadino. Anche se critiche furono sollevate riguardo all'uno o all'altro personaggio che la gestì, e furono anche avanzate proposte di riforma, l'annona non fu contestata quale struttura garante dell'approvvigionamento alimentare cittadino almeno fino alla metà del Settecento.

Il fatto non è senza significato. Ma a partire dalla metà del Settecento le cose cambiarono. Fu allora che l'annona avvertì le conseguenze della svolta demografica della fine del Seicento, dal momento che l'ininterrotta crescita che da allora si registrò nella popolazione mondiale si riverberò sui prezzi, spingendoli a continui rialzi, e rendendo in tal modo difficile assicurare grano od olio a prezzi costanti e/o sopportabili dalle categorie sociali meno abbienti.

Per evitare malcontento e disordini, talune città imposero, tramite l'annona, prezzi politici, rimborsando i fornitori della differenza di prezzo; politica che, a lungo andare, si rivelò insostenibile. Nel caso napoletano, per esempio, la municipalità, per fronteggiare l'onere dei sussidi sia all'annona frumentaria che alla colonna olearia, fu costretta a caricarsi di un debito crescente, che finì con il condizionare tutti gli altri suoi interventi, e con l'aggravare la pressione fiscale indiretta sulla città[20]. Né l'annona poté evitare i riflessi dell'intensificarsi e migliorare dei trasporti marittimi, e, grazie all'organizzazione di flotte militari in supporto, anche di una maggiore loro sicurezza, e quindi l'insorgere di una concezione di politica economica meno chiusa, più sensibile alla libertà del commercio, specie dei grani.

Dopo la metà del Settecento critiche contro l'annona si levarono in Francia, dove, con due editti, del 1763 e 1764, non solo si liberalizzò il commercio interno, ma anche quello estero dei grani. Ma critiche si levarono anche in Italia, come dimostrò in una serie di studi Luigi Del Pane[21]. «Maledette tutte le Annone, tutti i magi-

---

[20] L. De Rosa, *Studi sugli arrendamenti del Regno di Napoli. Aspetti della distribuzione della ricchezza mobiliare nel Mezzogiorno continentale (1649-1806)*, Napoli 1958, pp. 67-68.

[21] L. Dal Pane, *La questione del Commercio dei grani in Piemonte nel secolo XVIII*, Milano 1939, p. 18 e sgg.; Id., *Il commercio dei grani nello Stato pontificio nei secoli XVII e XVIII*, Bari 1939, pp. 60 e seguenti.

strati e le regole»: tuonava, dal canto suo, Galiani[22]. Inoltre, solo i grandi centri si erano preoccupati di crearla. Scarsamente presente risultava nelle piccole città. Essa rappresentava, in realtà, una deformazione del principio del mercato. Come acutamente mise in risalto lo stesso abate Galiani, grazie ad essa, si riservava l'approvvigionamento della città di alcune derrate essenziali a «un mercante monopolista», che dava «l'incarico a due o tre mercanti grossi, e questi ad altri», formando una «piramide di terze mani oziose e rapaci»[23]. Si era creata, cioè, una sovrastruttura che arricchiva chi più chi meno, tutti coloro che partecipavano alla cordata. Una sovrastruttura che se, in taluni casi, si era rivelata indispensabile, ora cominciava ad apparire superflua e nociva. Scrivendo a Settecento inoltrato l'abate Galiani fu esplicito. Dopo aver diviso gli Stati in quattro categorie, solo per la prima egli ritenne si rendesse necessaria la costituzione dell'annona, cioè il commercio pubblico del grano. Si trattava della categoria che comprendeva gli Stati interni, come, per esempio, Ginevra, senza sbocco a mare, senza territorio agricolo, con prevalente attività industriale e circondata da altri Stati. Per tutte le altre categorie, cioè per tutti quegli Stati, che, pur non avendo una grande agricoltura, si affacciavano sul mare; o, con popolazione limitata, avevano una eccedenza di produzione granaria; o, infine, avevano una produzione agricola che non sempre riusciva a soddisfarne i bisogni, il suggerimento di Galiani era uno solo: affidarsi al libero commercio dei grani, con qualche controllo solo per gli Stati appartenenti alla quarta categoria, nella quale includeva la Francia ed anche il regno di Napoli, per i quali occorreva, in caso di carestia, limitare le esportazioni granarie. Bisogna aggiungere che Galiani limitava queste interferenze al solo caso del commercio dei cereali, data la natura e l'importanza del grano, ma lo escludeva decisamente per tutti gli altri tipi di derrate alimentari. Arbitro dell'approvvigionamento alimentare doveva essere, salvo nel caso citato, sempre e dovunque il mercato[24].

---

[22] F. Galiani a B. Tanucci, Parigi, 26 marzo 1764, in *Appendice I* a F. GALIANI, *Des Dialogues sur le Commerce des Bleds*, a cura di F. NICOLINI, Milano 1959, pp. 299-301.

[23] F. Galiani a B. Tanucci, Parigi, 2 novembre 1767, *ibid.*, pp. 327-329.

[24] L. DE ROSA, *Introduzione* a F. GALIANI, *Des Dialogues sur le Commerce des Bleds*, Napoli 1987, pp. XLIII e seguenti.

Ma il mercato e le libere forze in esso agenti erano destinate ad assumere ben altro e ben più rilevante ruolo con la rivoluzione industriale, con la nascita delle città industriali e il generale affermarsi del libero scambio. Intanto, nel corso del Settecento cadde anche l'altro vincolo medievale alla distribuzione alimentare: le corporazioni. Se in Francia occorse attendere la rivoluzione francese, e in Italia i vari Stati dovettero legiferarne la fine, in Inghilterra e altrove le corporazioni morirono senza particolari dolori e gemiti, in silenzio.

Con la fine delle corporazioni non vi era più limite all'apertura delle botteghe, sicché il commercio alimentare al dettaglio richiese solo la concessione di una licenza, che le autorità locali concedevano, non in rapporto alla popolazione rionale, ma in rapporto alla moralità e affidabilità del richiedente. E tuttavia l'emergere della grande industria capitalistica, meccanica e accentrata, e della produzione di massa accrebbe la dipendenza dalle strutture alimentari.

Il numero degli addetti all'agricoltura andò diminuendo, mentre crebbe quello degli addetti alle industrie e ai servizi, cioè degli abitanti delle città. Cominciato in Inghilterra come è noto, il processo si diffuse via via, nel corso del tempo, negli altri paesi. In alcuni di questi gli addetti all'agricoltura sono caduti al 4-5% dell'intera popolazione lavorativa, e la città è andata gonfiandosi di gente che ha abbandonato la terra.

La fuga dalla terra verso la città non ha riguardato, però, solo i paesi che si industrializzavano. Avulso dalle condizioni che lo avevano provocato in un primo tempo, l'inurbamento ha finito, poco alla volta, con il trasformarsi in mito, e la città è apparsa sempre più alle più povere popolazioni delle campagne come un miraggio. Si spiega così come l'inurbamento non sia stato più un fenomeno proprio e peculiare dei paesi industriali, e come siano nate, al contrario, città affollate, più che da operai o da addetti ai servizi, di plebe senza mestiere, ma illusa di trovare fuori dalla campagna migliori condizioni di vita. Città come Giacarta, come Città del Messico, come San Paolo del Brasile, sono il prodotto di quel miraggio, e tuttavia, come le città industriali, esse hanno posto, e pongono, giorno per giorno, il problema del loro approvvigionamento.

È andata così delineandosi la formazione di una grossa industria dell'approvvigionamento urbano. Industria che non è rimasta insensi-

bile alle trasformazioni che si sono registrate negli altri settori industriali. Utilizzando le tecniche criogeniche diffusesi a partire dall'Ottocento, i progressi della medicina, il grande sviluppo della chimica, fino a toccare il livello attuale delle produzioni di bio-proteine, si è via via pervenuti alla formazione di una scienza dell'alimentazione, che ha sostituito alle tradizionali derrate alimentari altre più sofisticate e più facilmente ottenibili.

Perfezionata dal progresso tecnologico, dal progressivo avvicinamento dei singoli mercati nazionali, grazie alla graduale riduzione degli ostacoli doganali, dal diffondersi delle informazioni intorno a ciascun mercato, fino a crearne uno quasi unico, e inoltre dal moltiplicarsi delle vie di comunicazione, dall'accelerarsi dei mezzi di trasporto, dalla infinitamente maggiore sicurezza in cui il commercio e il trasporto delle derrate alimentari sono andati via via svolgendosi, l'industria alimentare ha assunto sempre più le caratteristiche di un grande comparto economico nazionale e internazionale.

Caduta la pratica dell'annona e con essa il sistema delle corporazioni non solo si è consolidata la classe dei liberi mercanti specializzati per tipi di derrate, articolati in gradi, da quelli che operano sul mercato internazionale, importando od esportando, a quelli che operano nelle campagne, promovendo la raccolta e l'avvio al mercato delle derrate alimentari locali, ai grossisti, ai dettaglianti, agli ambulanti, ecc., ma si sono create complesse strutture societarie industriali, finanziarie, assicurative, che muovono ingenti capitali, complesse reti di trasporto, e con essi grandi depositi e magazzini, industrie di conservazione e trasformazione, considerevoli circuiti cooperativi, fino agli attuali supermercati, agli *shopping centers*, ecc.

Questo mercato di massa, sempre più diverso da quelli dell'età pre-industriale, era già in parte percepibile nell'Inghilterra del Settecento, mentre andavano formandosi gradualmente i grandi centri industriali del Lancashire, del Northumberland, del Durham, e delle altre aree industriali[25]. Con o senza il *truck system*, si andava già allora definendo una società del consumo. Ma, nella misura in cui la rivolu-

[25] N. Mc Kendrick - J.H. Plumb, *The Birth of a Consumer Society. The Commercialization of Eighteenth-Century England*, Bloomington 1982.

zione industriale si estese al continente e agli Stati Uniti, quella società non solo si è diffusa ma si è arricchita ulteriormente, a dispetto di guerre e di sconvolgimenti politici[26]. A partire dalla metà dell'Ottocento non c'è paese occidentale dove non si sia affermato il mercato di massa[27], passando inavvertitamente, poco alla volta, dalla società del consumo alla società dell'abbondanza, dove più che la mancanza delle derrate prevale l'incitamento e la persuasione palese od occulta a consumarle.

Avendo sottratto ai lavoratori la proprietà dei propri strumenti di lavoro, determinandone la proletarizzazione, e considerata per questo, per anni, causa di mortificazione dell'uomo, la rivoluzione industriale ha finito in maniera sempre più incalzante per tradursi in un decisivo miglioramento delle condizioni alimentari per quegli stessi lavoratori che sembrava avesse mortificati.

La crescita urbana ha avuto un effetto propulsivo sull'agricoltura, e altrettanto ha operato la libera concorrenza. Non solo si è stimolata una sempre più consistente produzione, ma si è operato in modo da accrescere la produttività della terra e da ridurre i costi di produzione i quali si sono abbassati anche grazie agli strepitosi progressi realizzati nel settore dei trasporti e delle comunicazioni.

Il massiccio aumento della produzione, l'accresciuta mobilità delle derrate, la sicura loro conservabilità, la sensibile riduzione, in termini reali, dei loro prezzi di vendita, in uno con lo sviluppo economico, hanno fatto scomparire dai paesi occidentali le masse di poveri affamati. Anche se si registra qua e là qualche morto per fame, la povertà dell'Occidente ha ora altro volto e altra origine. All'aumento delle occasioni di lavoro e delle retribuzioni e all'abbondanza delle disponibilità si è accompagnato il regno del *bon marché*.

Il vitto a buon mercato ha determinato straordinarie innovazioni dietetiche. Il consumo di carni è aumentato ed è cresciuta e si è ampliata la varietà delle specie di pesci consumate, mentre si è ridotto il consumo pro-capite di farinacei, di pane e pasta in particolare. Sono entrate nell'alimentazione occidentale prodotti provenienti da terre

---

[26] M. MILLER, *The Bon Marché. Bourgeois Culture and The Department Store, 1869-1920*, Princeton, N. J., 1981.

[27] W.H. FRASER, *The Coming of the Mass Market 1850-1914*, Hamden, Connecticut 1981.

lontane, o prodotti nuovi fabbricati con le mescolanze e le elaborazioni delle materie prime più diverse, e in queste fabbricazioni si sono escogitate tecniche nuove, quarant'anni fa pressocché sconosciute. Si sono intensificati ed estesi i consumi voluttuari, dagli zuccheri agli alcoli, ecc.

Certamente, il mercato è riuscito a creare una rete di distribuzione così capillare ed articolata, da portare sulle mense prodotti esotici in crescente quantità e a prezzi inimmaginabili cento od anche cinquant'anni or sono; e, inoltre, a stringere in un solo vincolo agricoltura, scienza e industria, lavoratori della terra e uomini della città. Ma quale ruolo è andato via via assumendo in questa rivoluzione industriale e commerciale l'autorità pubblica? Si è essa ritirata del tutto, abbandonando completamente il campo alla libera iniziativa e al complesso delle forze imprenditoriali e finanziarie che ad essa di regola si accompagnano? Ha ritenuto che, dopo secoli di tremende preoccupazioni, sofferte forse allo stesso modo di Shylock per la nave che i flutti ostili non facevano arrivare, fosse finalmente giunto il momento di disinteressarsi dell'alimentazione dei cittadini? Niente di tutto questo.

L'affermarsi dell'abbondanza e del *bon marché* ha semplicemente modificato il ruolo dell'autorità pubblica. Se non deve più affannarsi ad importare grani ed altre derrate, o a trovare chi le importi per suo conto, essa è andata assumendo un ruolo più raffinato: quello della vigilanza su tutto questo commercio. La sua preoccupazione è ora che esso si svolga regolarmente, nel rispetto delle regole di concorrenza, nell'assicurare il quadro dei rapporti internazionali che possa agevolarlo (trattati, alleanze, ecc.), nel garantirne gli aspetti igienico-sanitari, nel reprimere gli abusi, le sofisticazioni, la nocività, ma anche le altre forme di speculazioni, facendo in modo che le categorie sociali meno favorite non abbiano a subire prevaricazioni. E per raggiungere questo obbiettivo, così come in passato, essa è stata talvolta, anche di recente, costretta ad intervenire, e ad approvvigionarsi direttamente per fornire, a prezzi ritenuti equi, talune derrate in spacci municipali o statali.

Questo ultimo tipo di intervento è stato più diretto e totalizzante, però, in occasione di guerre. Il problema dell'approvvigionamento cittadino è diventato allora un problema di Stato, e l'autorità ha provveduto a disporre l'ammasso, totale o parziale, delle principali

produzioni agricole (grano, grassi e carni), fissando luoghi e prezzi, e provvedendo, quando si trattava di produzioni nazionali, ad avviarle direttamente, sempre sotto suo controllo e ai prezzi da essa stabiliti, ai luoghi di consumo, fornendo anche i mezzi di trasporto. Mezzi di trasporto, navi od altri tipi di veicoli, che essa ha poi dovuto fornire anche per le importazioni.

È appena il caso di aggiungere che, nelle circostanze di guerra, e in rapporto ai livelli di consumo e alle prospettive di soddisfarli nel breve e medio periodo, cioè fino alla prevedibile conclusione delle ostilità, l'autorità pubblica non si è trattenuta dal procedere al razionamento, ricorrendo all'emissione di tessere annonarie. Anche allora, quando la distribuzione alimentare appariva rigidamente regolamentata, il mercato non ha mancato di affermare la sua forza e autonomia, alimentando, ad onta di tutte le sanzioni e pene, un proprio sistema di approvvigionamento e di distribuzione: quello che è stato definito il mercato nero.

Il fatto è che il mercato ha le sue leggi, e queste impongono sempre che i costi siano inferiori ai ricavi. Sicché, in taluni periodi, è anche accaduto che lo Stato per tenere bassi i prezzi di alcune derrate abbia ripreso la pratica sei-settecentesca di sussidiarle finanziariamente. Il fenomeno non si è verificato solo nei momenti di inflazione più pesante, come, per esempio, durante le guerre o nei dopoguerra, ma anche quando l'andamento congiunturale, come negli anni trenta, avvilì particolarmente i prezzi agricoli. Il che sta a significare che, per quanto oggi meno coinvolto nell'approvvigionamento alimentare, lo Stato ha sentito, e sente, tutta intera la responsabilità della sua gestione, e come si è preoccupato, con l'elargizione di sussidi, di tenere bassi i prezzi al consumo, così ha operato, concedendo sussidi, per mantenerli remunerativi alla produzione e non scoraggiare gli agricoltori. E tuttavia, a nessuna autorità può sfuggire che non vi può essere distribuzione di derrate, o di qualunque altro bene, se non vi è produzione, in base all'antico, ma mai contraddetto, principio che nessuno può mangiare la torta che non è stata prodotta.

ELISA ALLOCATI TRAMONTANO

Luoghi pii laicali e misti in Terra di Lavoro nei secoli XVII-XIX: fonti e linee di ricerca

Nel regno di Napoli, soprattutto nei secoli XVI-XVII, si formarono molte organizzazioni di laici con scopi religiosi e assistenziali. Esse formavano congregazioni e confraternite per svolgere in comune il culto religioso, servizi funebri e opere di carità di vario genere. In più, in quegli anni difficili del viceregno spagnolo, davano l'opportunità alle classi meno abbienti di prestarsi mutua assistenza, soprattutto nel campo del credito. Si trattava di una «beneficenza spontanea» come avveniva sin dal Medioevo. Erano organismi autonomi, avevano riconoscimento giuridico, statuti propri, proprietà in beni immobili. Praticavano verso i bisognosi ogni genere di carità cristiana, intesa anche opportunisticamente come mezzo per evitare il castigo eterno. La Chiesa riconosceva queste opere pie, ma non le amministrava né su di esse esercitava tutela. La beneficenza svolta dalle opere pie perse nel tempo il carattere di manifestazione religiosa per acquistare rilevanza politica, in virtù dell'accresciuta importanza del loro patrimonio e delle loro funzioni. Ai luoghi pii, dalla fine del Medioevo, furono concessi speciali privilegi, autonomie e dalla Chiesa e dallo Stato, che volevano affermare la rispettiva ingerenza nell'amministrazione dei loro beni, ma senza produrre un'opportuna legislazione. Nel secolo XVIII si ebbe la decadenza dei luoghi pii laicali quando diminuirono i privilegi da parte dello Stato e si acuì nelle province napoletane il conflitto tra Stato e Chiesa per il predominio nell'amministrazione dei loro beni. Non si ritiene opportuno entrare nella complessa vicenda dei rapporti tra Stato

e Chiesa sull'ingerenza nell'amministrazione dei luoghi pii, rimandando all'ampia storiografia al riguardo[1].

Basti ricordare che in seguito al «trattato di accomodamento» del 1741 tra la Santa Sede ed il regno di Napoli fu istituito nel 1742 il Tribunale misto[2], che esercitò la vigilanza sui luoghi pii del regno. Durante il decennio francese, fu abolito questo tribunale e l'amministrazione dei luoghi pii nelle province meridionali fu laicizzata e posta sotto il diretto controllo dello Stato[3]. La loro situazione economica peggiorò per effetto della legge del 1806[4]. Furono emanati in seguito altre leggi e decreti relativi all'amministrazione dei luoghi pii[5], la proprietà ecclesiastica fu fortemente ridimensionata con la soppressione di molti monasteri, conventi e ordini religiosi[6], con gli incameramenti e le vendite dei relativi beni. Dopo la Restaurazione, invece, i provvedimenti dei Borboni permisero di nuovo l'ingerenza dell'autorità ecclesiastica con il regio decreto del 1815[7], ma la situazione economica delle opere pie non migliorò di molto. Diminuirono le donazioni e i lasciti, aumentarono gli abusi degli amministratori degli enti sempre più autonomi[8]. Successivamente le

---

[1] Basti qui ricordare almeno M. MIELE, *Ricerche sulla soppressione dei religiosi nel Regno di Napoli (1806-1815)*, Napoli 1973, pp. 1-144; G. DE ROSA, *Organizzazione del territorio e vita religiosa nel Sud tra il XVI e XIX secolo* in *Territorio e società nella storia del Mezzogiorno*, a cura di G. DE ROSA - A. CESTARO, Napoli 1973, pp. 824-839; A. CESTARO, *La ricerca storico-religiosa nel Sud con particolare riferimento alla tipologia dell'organizzazione ecclesiastica, ibid.*, pp. 875-909.

[2] Il Tribunale misto era formato da membri laici ed ecclesiastici, le spese erano sostenute a metà dal Papa e dal re. Si trattava soprattutto di una giurisdizione sui conti.

[3] È da rilevare anche la tendenza del governo a considerare il clero secolare al modo di un corpo di funzionari periferici, per la larga influenza che esso esercitava sul popolo delle campagne.

[4] La l. 2 lug. 1806 negò ai luoghi pii di qualunque natura il beneficio della liquidazione delle partite di arrendamento incamerate dallo Stato.

[5] Determinante fu il r.d. 2 dic. 1813, che dispose che le amministrazioni dei beni fossero affidate alle commissioni amministrative comunali di beneficenza sotto la vigilanza dei consigli generali di amministrazione, in seguito chiamati consigli degli ospizi.

[6] Per la soppressione dei monasteri napoletani cfr. G. CONIGLIO, *Gli archivi dei monasteri soppressi napoletani nell'Archivio di Stato di Napoli*, in «Rassegna degli Archivi di Stato», XIX (1959), 1, pp. 103-147; per monasteri soppressi in Aversa ed in Capua cfr. I. MAZZOLENI, *Le fonti documentarie e bibliografiche dal sec. X al sec. XX nell'Archivio di Stato di Napoli*, parte I, Napoli 1974, p. 268.

[7] Con r.d. 18 set. 1815 fu abolita l'amministrazione unica; i beni furono distribuiti proporzionalmente fra le opere pie.

[8] Con r.d. 1 feb. 1816 rimasero i consigli degli ospizi e le commissioni di beneficenza; le amministrazioni dei beni furono restituite alle congregazioni e pie adunanze.

rendite dei luoghi pii laicali furono devolute agli istituti di beneficenza controllati dallo Stato con il regio decreto del 1820[9]. Furono emanati altri decreti, con i quali le opere pie dipesero sempre più interamente dall'autorità ecclesiastica[10]. Nel 1851 il re ordinò ad un'apposita commissione di distinguere gli istituti laicali da quelli ecclesiastici, ma il lavoro di classificazione, pur sollecitato nel 1857, non fu portato a termine. Dopo il 1860 furono abrogati tutti i precedenti rescritti[11] e le disposizioni che escludevano l'autorità civile; nel 1861 gli amministratori ecclesiastici furono dispensati dagli uffici[12], tuttavia i decreti non ebbero completa attuazione. L'immissione laica nelle amministrazioni non determinò in verità una migliore condotta delle stesse, come si rileva dalle varie relazioni di ispezioni[13]. Anzi la situazione generale peggiorò, anche perché la beneficenza venne «considerata come una malintesa compassione» verso le classi povere: era considerata necessaria soltanto nel soccorso immediato del povero. Il concetto di beneficenza proprio in quel tempo si stava evolvendo, cominciava a farsi strada un altro concetto, quello della prevenzione. Quindi, si avvertiva la necessità di trasformare le opere pie: la legge del 1862 ne regolò l'amministrazione sancendo un «nuovo indirizzo della beneficenza pubblica», in quanto essa

---

[9] Con r.d. 20 mag. 1820 i luoghi pii laicali furono sottoposti alla sorveglianza e alla tutela dei consigli degli ospizi che, stabiliti nei capoluoghi di provincia, dipendevano direttamente dal ministro degli affari interni.

[10] Con r.d. 6 set. 1852 nei consigli degli ospizi riformati aumentò il numero degli ecclesiastici.

[11] Decreto 23 ott. 1860.

[12] Con il decreto 17 feb. 1861 rimasero in vita i consigli degli ospizi, composti solo da membri laici.

[13] La l. 3 ago. 1862, n. 753, produsse una limitata ingerenza dello Stato. I consigli degli ospizi nelle province meridionali furono disciolti, furono sostituiti, per la tutela, dalle deputazioni provinciali e le commissioni di beneficenza furono sostituite, per l'amministrazione, dalle congregazioni di Carità; questa legge operò il decentramento. *Relazione della Deputazione provinciale di Terra di Lavoro sulle condizioni generali delle opere pie al Consiglio provinciale nella sessione ordinaria del 1864*, Napoli 1864, p. 5; G. COLUCCI, *Delle condizioni morali, economiche ed amministrative della provincia di Terra di Lavoro*, Caserta 1868. Il Colucci era prefetto e presiedeva il consiglio generale della provincia; cfr. anche la relazione al congresso italiano per la riforma e l'ordinamento delle opere pie, promosso dall'associazione napoletana per gli studi sulle opere pie e tenuto a Napoli nel marzo 1879; A. SPATUZZI, *Per l'igiene e beneficenza della provincia di Terra di Lavoro. Osservazioni e proposte in occasione della esposizione e congresso igienico di Parigi del 1878*, Caserta 1879.

permetteva di ottemperare a quel concetto di prevenzione, precedentemente del tutto inesistente. Difatti la legge consentiva di istituire scuole di arti e mestieri come fabbriche di manifatture, e di ottemperare a migliori condizioni igieniche degli ospedali, che erano assai degradati. Ma fu con la legge del 1890 che si compì un salto di qualità, quando lo Stato attribuì a se stesso l'obbligo dell'assistenza sociale, avviando «il passaggio dalla beneficenza spontanea alla beneficenza di Stato»[14].

Questo breve cenno sull'origine e sulla normativa dei luoghi pii consente di fornire un più chiaro quadro delle fonti documentarie attinenti alla ricerca di nostro interesse e del loro attuale assetto archivistico.

Nell'Archivio di Stato di Caserta è conservato il fondo Opere pie, versato dall'ufficio opere pie della Deputazione provinciale. È costituito da documentazione relativa ai luoghi pii della provincia di Terra di Lavoro. Il fondo è stato più volte riordinato ed inventariato. Il primo inventario, del 1869, fu redatto dall'archivista dell'ufficio opere pie Domenico Morelli[15]. Gli ultimi lavori di riordinamento e di inventariazione risalgono agli anni precedenti il 1961, a cura di Adriana Ballanti dell'amministrazione archivistica[16], che ha anche fornito le principali notizie sulle opere pie più importanti. Ulteriori notizie sui luoghi pii si possono ricavare da una *Nota* del 1788[17] e dal *Catalogo* per gli anni 1834-1849[18].

Nell'effettuare una ricognizione sistematica sugli archivi dei luoghi pii in Terra di Lavoro nei secoli XVII-XIX si è potuta constatare l'esistenza di un'enorme quantità di materiale archivistico ancora in

---

[14] Con l. 17 lug. 1890, n. 6972, sulle istituzioni pubbliche di beneficenza la tutela fu affidata alla Giunta provinciale amministrativa, l'alta sorveglianza al Ministero dell'interno tramite un consigliere di prefettura; cfr. A. BALLANTI, *L'ordinamento del fondo «Opere Pie» dell'Archivio di Stato di Caserta*, in «Rassegna Archivi di Stato», XXI (1961), 3, pp. 333-350.

[15] Cfr. anche D. MORELLI, *Statistica delle Opere pie della provincia di Terra di Lavoro*, Caserta 1873-1876, voll. 2.

[16] A. BALLANTI, *L'ordinamento*... citata.

[17] Cfr. *Nota dei luoghi pii laicali e misti della Provincia di Terra di Lavoro, i quali, secondo la riforma fatta nel corrente anno 1788, debbono corrispondere la prestazione, come siegue*, s.n.t.: si trova presso la Sovrintendenza archivistica per la Campania, Napoli.

[18] *Catalogo dei Luoghi pii laicali della Provincia di Terra di Lavoro*, Caserta 1853. Vi sono riportate «le rispettive denominazioni, rendite e spese per Opere di Culto, giusta gli stati discussi del 1834 confrontati con gli stati discussi al 1849».

gran parte inesplorato. Lo stato di conservazione e di inventariazione degli archivi è tuttavia vario e gravi danni di diversa natura hanno diminuito notevolmente la loro originaria consistenza. Conseguentemente, la ricerca per individuare le fonti per i luoghi pii laicali e misti ha avuto esiti più o meno confortanti, e talvolta addirittura negativi.

È da considerare inoltre che sono scarsi i documenti relativi al periodo cronologico in esame, mentre le fonti diventano più numerose dall'unità d'Italia e con il nascere della cosiddetta questione meridionale.

La documentazione non si riferisce a tutti i circondari della provincia di Terra di Lavoro, una tra le più grandi per estensione del regno di Napoli. Sono stati presi in esame soprattutto gli archivi degli enti in Capua e in Aversa. Queste zone sono state il nucleo di tutta la provincia, hanno rappresentato la tradizione agraria e riflettevano tutti i caratteri della più generale struttura dell'intera Terra di Lavoro. Gli archivi, quindi, dei luoghi pii in Capua e in Aversa possono essere presi come indicativi per una serie generale sulla storia dell'alimentazione di questa provincia.

La maggior parte di tutta la popolazione — verso la fine del Settecento si arrivò ai due terzi — era concentrata in Capua e nei suoi casali. Sul reddito annuo dei nobili, degli enti ecclesiastici e delle masse contadine e, quindi, sulla loro alimentazione o sulla loro sottoalimentazione incideva la particolare distribuzione della proprietà terriera, legata al rapporto popolazione-risorse-suolo [19]. Nel circondario di Capua, città regia, vi erano terreni molto vari per qualità: fertilissimi in Santa Maria Capua Vetere, San Prisco, Macerata, Portico e Marcianise, vasti latifondi, spezzettamenti per colture cerealicole, molte paludi soprattutto nelle zone comprese tra Capua ed il mare. La concentrazione della proprietà terriera in ristretti gruppi di nobili e di enti ecclesiastici determinava l'accaparramento delle principali risorse agricole e quindi alimentari; né

[19] Tra tutti gli studi sull'alimentazione vedi in particolare F. VALSECCHI, *L'Italia nel Seicento e nel Settecento*, Torino 1967; V. TETI, *Il pane, la beffa e la festa*, Firenze 1976; F. BRAUDEL, *Capitalismo e civiltà materiale (secoli XV-XVIII)*, Torino 1977; A. LEPRE, *Terra di Lavoro nell'età moderna*, Napoli 1978; M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, Napoli 1979; D. DEMARCO, *Il tenore di vita nella provincia di Napoli all'alba del secolo XIX: l'alimentazione*, in *Studi in memoria di Luigi Dal Pane*, Bologna 1982, pp. 615-643; M. LIVI BACCI, *Popolazione e alimentazione*, Bologna 1987; P. MELDINI, *A tavola e in cucina*, in *La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi*, a cura di P. MELOGRANI, Bari 1988, pp. 417-463.

tale situazione mutò in modo rilevante dopo il primo incameramento di beni ecclesiastici da parte dello Stato nella seconda metà del Settecento. Non solo nella zona di Capua, ma in tutta la Terra di Lavoro le condizioni del suolo specialmente nel secolo XVIII mostravano situazioni molto varie, terre di diversa fertilità e quindi un'agricoltura con caratteristiche diverse: terre fertili nell'Aversano e terre povere nel Matese; coltivazioni orticole nelle vicinanze di Napoli; allevamento brado nella piana del Volturno; vite ed olivo sulle colline; vaste distese coltivate a cereali e grandi ristagni paludosi e pantani. Bisogna anche considerare che gran parte del suolo irrimediabilmente in degrado dai secoli precedenti e la distruzione da parte dell'uomo di interi boschi contribuivano a concentrare la popolazione sui territori più fertili o almeno coltivabili in un rapporto non proporzionale tra popolazione e terreno coltivabile, che incideva negativamente sull'alimentazione, e sullo stato di salute della popolazione stessa, comportando anche spostamenti di famiglie e quindi di forza-lavoro con conseguente spopolamento di zone, nelle quali si estendevano sempre più le paludi, i pantani, con relativo aumento del degrado del suolo e dell'insalubrità del clima. Le differenti condizioni agrarie, quindi, inserite nelle note vicende sociali ed economiche del secolo XVIII, causarono fenomeni di selezione sempre più profondi tra la campagna, che rimaneva povera, materialmente isolata, emarginata politicamente, e le zone vicino Napoli, che si sviluppavano economicamente e socialmente. Queste avevano un rapporto privilegiato con la capitale che era centro politico e sociale molto attivo, ma anche in grande espansione demografica. Si giunse ad un surplus demografico che, unito alla congiuntura settecentesca ed all'arretratezza delle istituzioni annonarie, portò alla crisi alimentare, che durò dal 1759 al 1764, con frequenti carestie ed epidemie. Tutto questo si rifletté sulla struttura socio-economica già arretrata delle campagne, mettendo ancora più in rilievo l'inefficiente meccanismo di produzione e di distribuzione dei prodotti agrari. La vicinanza con la capitale incise anche beneficamente ogni qualvolta si verificava una crescita costante e generale dell'economia, come nella prima metà del Settecento, dopo la stasi del secolo precedente. La crescita economica e l'assenza di crisi gravi determinarono l'aumento del valore delle terre e della rendita agraria in Terra di Lavoro e quindi delle disponibilità economiche dei contadini, che avevano come mercato Napoli. Alla luce

dei dati raccolti nella nostra ricerca documentaria, non si può non sottolineare come la crescita, la produzione, la disponibilità delle risorse alimentari in Terra di Lavoro siano state legate anche all'evoluzione del mercato cerealicolo della capitale e condizionate, naturalmente, dalle situazioni storico-ambientali. L'alimentazione popolare — legata ai prodotti della terra — era ai limiti della sussistenza, quasi sempre carente dei principi nutritivi che consentono un normale sviluppo fisico e psichico degli individui. È noto come dalla pietanza che costituiva il cibo fondamentale i meridionali fossero chiamati «mangiatori di erbe». Con «epiteto etnogastronomico», come ha osservato il Sereni[20], con «mangiafoglie» si identificava il «napoletano». Nel corso del secolo XVII la «rivoluzione gastronomica», secondo l'espressione del Sereni, determina i mutamenti dei cibi che costituivano la base alimentare dei napoletani. L'alimento principale era la «foglia», anche se per il Sereni forse già alla fine del Quattrocento e sicuramente all'inizio del Cinquecento erano stati «importati» a Napoli i maccheroni[21]. Nella prima metà del secolo XVII si ebbe la «progressiva evoluzione» nei napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni» e già alla fine del secolo i maccheroni costituivano il piatto tipico per i napoletani. La «foglia» non si riferisce ad un ortaggio genericamente inteso, ma al cavolo «brassica oleracea» nelle sue molte e varie sottospecie, che proveniva dalle campagne vicino Napoli, soprattutto da Terra di Lavoro. Con la «foglia» si mangiavano cibi o sostanze grasse, olio o lardo o sugna o carne cotta, affumicata, insaccata, e a volte pesce secco o salato, soprattutto baccalà, formaggi e vino. La «foglia» forniva la «massa alimentare», necessaria a dare la sensazione di sazietà e ad aiutare la digestione, ma non forniva le indispensabili sostanze proteiche e grasse. Nei secoli XVI e XVII, dunque, l'alimentazione era a base vegetale ma con aggiunta di carne. Già alla fine del secolo XVII per l'aggravarsi della miseria, a causa delle cattive annate agricole, delle carestie, delle epidemie, la massa

---

[20] E. SERENI, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: I napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni»*, in «Cronache meridionali», 1958, 4, pp. 272-295; 5, pp. 354-377; 6, pp. 398-422.

[21] Il Sereni nella citata opera riporta ventidue bandi napoletani, dal 1546 alla fine del sec. XVI, e altre fonti a testimonianza che a Napoli fossero conosciuti i maccheroni non dal Seicento, ma forse dalla fine del Quattrocento e certamente agli inizi del Cinquecento.

della popolazione non poté più fare molto consumo di carne e cominciò a considerare come piatto base le paste alimentari, che già conosceva. Si passò ad un nuovo regime dietetico, ma si trattò piuttosto di una «involuzione dietetica». In effetti si passò ad un livello alimentare peggiore rispetto al secolo precedente, fenomeno che si verificò non solo nel regno di Napoli, ma in tutta l'area mediterranea. Tra i molti fattori che contribuirono ad un largo consumo di paste alimentari tanto da far diventare Napoli la «capitale dei maccheroni», determinante fu la convenienza economica dovuta ad un favorevole andamento dei prezzi; alla facilità di trasportare un genere secco e non deperibile quale il grano dalle zone vicine, soprattutto dalla Terra di Lavoro; alle qualità nutritive unite alla sensazione di sazietà, basilare per una popolazione, che non poteva disporre di molte risorse alimentari. Dalla seconda metà del Seicento si incominciò a condire i maccheroni con il formaggio, che forniva un supplemento di proteine animali e di grassi, rendendo questo piatto un pasto completo. Poi si usò condirli con il sugo di carne e dal 1830 circa con il pomodoro [22]. Il grano fino alla metà dell'Ottocento rimase una coltura a bassa produttività, sostanzialmente immutata dalla fine del Medioevo. In Terra di Lavoro nei piccoli appezzamenti se ne produceva prevalentemente per l'autoconsumo, mentre le grandi estensioni nelle buone annate riuscivano a produrre anche per commercio. Spesso la produzione era insufficiente ai fabbisogni familiari in seguito a cattivi raccolti o alle carestie o anche a causa della pessima conservazione del grano accumulato nei magazzini annonari. Per favorire gli approvvigionamenti della città di Napoli, sin dal secolo XVI regie disposizioni, prammatiche, bandi [23] ordinarono ai produttori delle province di conservare nelle «fosse del grano» solo il necessario al rifornimento familiare e di vendere il rimanente a Napoli; elargirono premi in danaro ai venditori di farina o di grano provenienti da Terra di Lavoro — chiamati «vaticali» —; concessero ai casali lo «jus panizandi», cioè la privativa di tener forni, che prima spettava solo alla città di Napoli. Le disposizioni annonarie determinarono l'accaparramento del grano,

[22] Il pomodoro, originario del Perù, fu importato in Italia nel secolo XVI, cfr. CURIA ARCIVESCOVILE, Capua, *Seminario e monastero di Montevergine, Conti*, vol. 1818-1819.

[23] Cfr. L. GIUSTINIANI, *Nuova collezione delle prammatiche del regno di Napoli*, t. II, Napoli 1803.

la concorrenza del pane confezionato nei forni privilegiati e nei luoghi pii, con conseguente rialzo dei prezzi, a danno della povera gente, che fu costretta a prendere a mutuo i grani, a rivolgere suppliche al re perché «moderasse il prezzo dei grani», proibisse l'incetta del pane, ordinasse di far distribuire i grani «infossati» perché mancava anche il «pane agli infermi»[24]. Sulle classi meno abbienti gravavano le gabelle imposte sui generi di più largo consumo, dalle quali erano esenti gli ecclesiastici. Molti ordini religiosi svolgevano attività economica e commerciavano i «grani superflui» ai loro fabbisogni e vino[25], non ottemperando a quei dispacci di viceré spagnoli, che proibivano ai monasteri il commercio dei generi alimentari, e tentavano di abolire i privilegi di esonero dalle gabelle. Ma si deve pur considerare che questi commerci costituivano un'altra fonte di entrate per le comunità che assistevano gratuitamente i poveri.

La qualità del pane era peggiorata, poiché si adoperava farina di diverse qualità.

L'annotazione quotidiana delle «cibarie» nei libri conti consultati ci fa conoscere che si dava «pane modificato per li garzoni»[26]; che diversa era la qualità della «farina per pane poveri», della «farina per i fatigatori del Seminario»[27]; delle «pagnotte in elemosine»[28]. Nel secolo XVIII aumentò la produttività agricola con l'introduzione di nuove colture. Dopo il frumento, la principale derrata divenne il granone, che costituì la base del vitto in farinacei di gran parte del popolo. Ben presto fu «tanto estesa la produzione del granone da dominare sulle altre colture» e da «far retrogradare anche la coltivazione del fromento»[29]. La popolazione in città, nei borghi, in pianura

---

[24] MUSEO PROVINCIALE CAMPANO, Capua, *Archivio storico del comune di Capua*, fascio 800 1736-1764.

[25] CURIA VESCOVILE, Aversa, *Seminario, Conti*, vol. 1810; *ibid., Monastero S. Pietro a Majella, Conti*, voll. 1621-1622 e 1786-1788; *ibid., Monastero S. Domenico, Conti*, vol. 1718; *ibid., Pio monte* e *Ospedale dei poveri infermi, Conti*, voll. 1754-1766, 1766-1775 e 1780-1790. CURIA ARCIVESCOVILE, Capua, *Monastero di Montevergine di Capua, Conti*, voll. 1632-1637, 1664-1668 e 1779-1784; *ibid., Convento di S. Maria in Gerusalemme, Introiti*, vol. 1795.

[26] CURIA ARCIVESCOVILE, Capua, *Monastero di Montevergine di Capua, Conti*, vol. 1632-1637.

[27] CURIA VESCOVILE, Aversa, *Seminario, Forno*, vol. 1796.

[28] CURIA ARCIVESCOVILE, Capua, *Seminario, Conti*, vol. 1818-1819.

[29] MUSEO PROVINCIALE CAMPANO, Capua, Sezione manoscritti, fasc. 484. Mancano le prime pagine; è in pessimo stato di conservazione.

mangiava il pane di frumento, negli altri luoghi invece il «pane composto di due terzi di granone, ed un terzo di frumento col nome di pane mischiato»[30]. Si dava pane di frumento, in considerazione del lavoro pesante, «agli operai di tutte le classi allorché travagliano col vitto»[31], cioè lavorano con il diritto ad avere il vitto; «inoltre (...) in fuori alla quantità che si consuma in pane, ve ne ha un'altra che si impiega per paste lavorate e per tutti gli usi della cocina: tutti i grani duri si consumano per i maccaroni»[32]. «I negozianti di farina, allorché il frumento è caro, gettano nella massa del frumento una porzione di granone bianco prima di portarlo al molino»[33].

La carne era considerata un cibo straordinario, veniva registrata a parte, e non tra le «cibarie ordinarie». Da ricevute del conto del monastero di Montevergine di Capua, della metà del secolo XVII, risulta che si «dava 4 rotoli di grano al medico all'avvocato al notare al maniscalco»[34]. Si compensavano egualmente e, quindi, si consideravano in pari importanza le attività manuali ed intellettuali.

Dall'elenco delle persone «provisionati in grano»[35], rinvenuto nei conti dello stesso monastero alla fine del secolo XVIII, si nota che l'interesse per gli affari giudiziari e quindi economici prevaleva sugli altri e quindi l'avvocato veniva compensato con grano di qualità migliore di quello dato al medico straordinario o al chirurgo.

Il cioccolato, arrivato dal Messico, fu conosciuto in Europa dai primi decenni del secolo XVI. All'inizio fu considerato piuttosto un rimedio medicinale, pare per i disturbi dello stomaco, della milza; divenne quindi una bevanda da consumare in compagnia, di gran ristoro durante i viaggi. Molti medici la raccomandavano come panacea di quasi tutti i mali[36]. Dal secolo XVI furono importate in Europa piante per altre bevande, quali il tè ed il caffè.

---

[30] *Ibidem.*

[31] *Ibidem.*

[32] *Ibidem.*

[33] *Ibidem.* Due le varietà del granone; a seme rosso «più generale e riesce di maggior peso e di miglior prodotto»; a seme bianco, che produce una farina più delicata, più simile al frumento.

[34] CURIA ARCIVESCOVILE, Capua, *Monastero di Montevergine di Capua, Conti*, vol. 1632-1637.

[35] *Ibid.*, vol. 1779-1784.

[36] *Ibidem.*

Anche nell'area di nostro interesse si diffusero nel secolo XVIII nuove colture.

Pur con i limiti del genere di inchiesta, per lo studio economico-sociale della provincia di Terra di Lavoro anche per gli ultimi decenni del Settecento è fondamentale la *Statistica* del regno di Napoli del 1811, comunemente detta murattiana. Nel Museo provinciale campano di Capua è conservata la serie delle relazioni circondariali. Nell'esaminare la documentazione conservata a Capua sono state individuate fonti inedite manoscritte per la Terra di Lavoro in alcune sezioni della parte generale della *Statistica*, della quale si conservano nell'Archivio di Stato di Napoli quasi tutte le sezioni.

Per la provincia di Terra di Lavoro, soltanto Carmine Cimmino ha pubblicato nel 1977 e nel 1980 la trascrizione delle relazioni circondariali su «Caccia, pesca, economia rurale e manifatture» (sezioni IV e V) premettendo uno studio sulle condizioni igienico-sanitarie e sui livelli di vita.

Presso la Biblioteca provinciale di Avellino, nel fondo G. e S. Capone, si conservano altri documenti inediti di una sezione della parte generale della statistica murattiana relativa a Terra di Lavoro.

Le fonti censite possono essere utilizzate per una maggiore comprensione del fenomeno alimentare nel lungo processo storico, anche tenendo conto che la storia dell'alimentazione presenta problemi e prospettive di ricerca ancora aperte a nuove tematiche ed approfondimenti, specie nell'interdipendenza tra alimentazione, sopravvivenza e popolazione. Sotto questo punto di vista è esemplare il lavoro di Massino Livi Bacci[37], il quale «dubita sull'esistenza di una relazione di lungo periodo tra alimentazione e mortalità», opinione invece sostenuta finora dagli studiosi di questa materia: per Livi Bacci l'alimentazione «è legata piuttosto al ciclo epidemiologico, indipendentemente dal livello di nutrizione della popolazione». E proseguendo nella sua analisi sostiene che invece «nel breve periodo, la sinergia tra carestia e infezione epidemica è molto evidente», prospettando così una distinzione tra lungo e breve periodo storico, di cui finora non si è tenuto conto. Per comprendere, dunque, ogni economia, ogni società, ogni civiltà

[37] Cfr. M. Livi Bacci, *Popolazione e alimentazione*... citata.

che è in sé un universo è necessario approfondire tutti gli elementi che la compongono. Nella storia delle popolazioni incisive sono le vicende dell'alimentazione. Una vita elementare, «materiale», legata alla vita agricola, si evolve nella «vita economica», che rappresenta un livello superiore ed è, come si esprime Braudel[38], «figlia dello scambio, dei trasporti, delle strutture differenziate dei diversi mercati, del gioco fra paesi già industrializzati e paesi primitivi o sottosviluppati, fra ricchi e poveri, creditori e debitori, economie monetarie ed economie premonetarie».

APPENDICE

Fonti archivistiche

Si indicano in tre prospetti le fonti dei luoghi pii in Terra di Lavoro nei secoli XVII-XIX, distinguendo nel primo i fondi nei quali ho rintracciato documentazione utile allo studio della storia dell'alimentazione; nel secondo i fondi che per lo stato estremo di disordine e per mancanza di mezzi di corredo non ho potuto esaminare tutti, i quali però vanno consultati perché ritengo probabile siano utili; nel terzo i fondi nei quali la ricerca è risultata negativa. In ogni prospetto, articolato per archivi che si susseguono per ordine di importanza, si dà la descrizione dei fondi per ordine di antichità, la consistenza, i dati cronologici, lo stato di ordinamento e di conservazione, i mezzi di corredo, e infine si segnalano quegli elementi utili per chiarire le informazioni documentarie che ho riscontrato. Devo precisare che la citazione archivistica è imprecisa perché quasi tutti gli archivi non sono ordinati, né inventariati; non è possibile indicare né la collocazione, perché ho trovato la maggior parte dei volumi in locali diversi, né il numero delle pagine, perché moltissime non sono numerate.

Ho avuto l'opportunità di rintracciare anche nei volumi di conti della mensa, arcivescovile di Capua e vescovile di Aversa, distribuzione di cibi e di elemosine ai poveri. Perciò credo sia utile che ai luoghi pii si aggiungano anche le indicazioni di questi volumi.

---

[38] Cfr. F. Braudel, *Capitalismo*... citata.

TABELLA 1

Località	Istituto che conserva il fondo	Fondo	Consistenza	Dati cronologici	Stato di ordinamento, conservazione	Mezzi di corredo	Note
A) AVERSA	Curia vescovile (1)	Pio monte e ospedale dei poveri infermi	conti (2)	1754-1767 1767-1775 1780-1790 1816	molto disord. (3)	mancano (4)	
idem	idem	Seminario	conti (2)	1695-1700 1700-1701 1810	(3)	(4)	
			«forno»	1796			
B) CAPUA	Curia arcivesco-vile	Monastero Montevergine di Capua	libri maggiori, introito ed esito	1632-1637 1664-1668 1668-1671 1671-1674 1678-1685	disord. molti volumi necessitano di restauro e rilegatura	mancano	non vi sono le prime pagine
			voll. 23	1686-1688 1695-1701			incompleto, trovato unito a vol. 1736-1737, sì da sembrare unico volume, e trovato inserito nel vol. 1753-1757

(1) L'Archivio della curia da qualche tempo è stato trasferito in altri vani e sistemato provvisoriamente su tavoli ed anche in scatole di cartone, perché sono in corso i lavori di ristrutturazione ai locali danneggiati dal sisma del 1984 e da infiltrazioni di acqua nel 1986.

(2) Sono indicati i volumi da me esaminati. L'archivio - risale al 1503 — ha subito notevolissime perdite per varie cause, soprattutto per trasferimenti. È probabile vi sia dell'altra documentazione interessante la nostra ricerca. Cfr. Tabella 2.

(3) Molti volumi hanno subito danni; alcuni sono in restauro.

(4) È stato riordinato e inventariato analiticamente nel 1711 e sommariamente in seguito, ma pare che gli inventari siano andati perduti. L'archivista d. Ernesto Rascato si propone di procedere al riordinamento ed all'inventariazione, dopo che l'archivio sarà sistemato idoneamente.

Segue: TABELLA 1

Località	Istituto che conserva il fondo	Fondo	Consistenza	Dati cronologici	Stato di ordinamento, conservazione	Mezzi di corredo	Note
				1707-1712			
				1712-1718			
				1718-1724			
				1724-1730			
				1730-1736			mancano le prime pagine e cfr. vol. 1695-1700
				1736-1737			
				1741-1745			
				1745-1753			
				1753-1757			cfr. vol. 1695-1701
				1757-1765			
				1765-1769			
				1769-1774			rilevata indicazione erronea dati cronologici
				1774-1779			
				1779-1784			
				1784-1790			
				1790-1796			serie non complete, in gran disordine, a molti volumi mancano la copertina, le prime pagine o quelle al centro. Non tutte sono numerate, il che ha costituito un'altra difficoltà per il rilevamento dei dati cronologici. È stato necessario esaminare con attenzione tutti i volumi perché a una prima lettura avevo constatato l'indicazione erronea di anni, che non corrispondevano agli anni dei conti registrati nel volume, come negli esempi di cui sopra.

Segue: TABELLA 1

Località	Istituto che conserva il fondo	Fondo	Consistenza	Dati cronologici	Stato di ordinamento, conservazione	Mezzi di corredo	Note
B) CAPUA	Curia arcivescovile (I)	Seminario e monastero Montevergine di Capua	amministrazione e conti voll.85	1662-1838	disord.	mancano	serie non completa, l'archivista d. Felice Provvisto ha iniziato da poco tempo il lavoro di riordinamento, dopo aver rinvenuto i volumi in locali diversi. Quasi tutti i volumi mancano di copertina e necessitano di restauro e rilegatura. Ho potuto esaminare i volumi degli a. 1696, 1731, 1818-1834
idem	idem	Convento S. Maria Gerusalemme	libro introito, vol. 1	1795	discreto mediocre	idem	sembra sia l'unico superstite
idem	idem	Parrocchia di Macerata S. Martino vescovo	amministr. e conti b. 1	1628 c.ca	disord. discreta	idem	risulta che tutta l'altra documentazione sia andata distrutta
idem	idem	Mensa arcivescovile	voll. 19	1629-1630 1758 1791-1792 1792 1792-1793 1793-1794 1794-1795 1795-1796 1796 1798-1799 1799-1800 1800 1800-1801	disord.	idem	serie non completa, qualche volume necessita di rilegatura

Segue: TABELLA 1

Località	Istituto che conserva il fondo	Fondo	Consistenza	Dati conologici	Stato di ordinamento, conservazione	Mezzi di corredo	Note
B) CAPUA	Curia arcivescovile	Mensa	(contin.)	1801-1802 1802-1803 1803 1803-1804 1826 1845	disord. mediocre	mancano	Sui monasteri soppressi cfr. J. MAZZOLENI, *Le fonti* ... cit. in nota n. 6 del testo
idem	Museo provinciale campano	Comune Capua archivio storico	f. 173 f. 188 f. 190 f. 800	1834 1830 1832-1838 1763-1764			Il Comune di Capua, con delibera del consiglio del 13.12.1981, ha depositato presso il museo l'archivio storico Jole Mazzoleni e Renata Orefice dell'Archivio di Stato di Napoli hanno effettuato il riordinamento e l'inventarazione nel 1951. Cfr. di tale inventario la II ripartizione-amministrazione, pp. 13-88, presso Soprintedenza Archivistica per la Campania
idem	idem	sezione manoscritti Terra di Lavoro			disord. mediocre		
		statistica generale	b. 425/1	1798-1818			
		agricoltura	b. 484/1	s. d.	idem		
		condizioni fisiche, ind. sanitarie	b. 485/1	sec. XIX	idem		

Segue: TABELLA 1

Località	Istituto che conserva il fondo	Fondo	Consistenza	Dati cronologici	Stato di ordinamento, conservazione	Mezzi di corredo	Note
B) CAPUA	Museo provinciale campano (1)	archiv. ex ECA Comune Capua Casa santa Annunziata	libri bancali voll. 7 (2)	1586-1587 1723-1724 1735-1736 1754-1755 1758-1759 1783-1784 1804-1805	disord. discreto	(3)	
idem	idem	idem	conti cassa	1785-1786	idem	(3)	
		idem	voll.2 (2)	1790-1791			
idem	idem	idem S. Maria del Suffragio	libro bancale (2)	1741	idem	(3)	

(1) Il Comune di Capua ha depositato presso il museo il 9.2.1973 l'archivio ex ECA rimanendone ente proprietario, per riunirlo all'archivio storico già dato in deposito con delibera del consiglio del 13 dic. 1891, per una migliore conservazione e fruizione di tutto il complesso documentario.

(2) Sono indicati i volumi da me esaminati. Cfr. per gli altri prospetto II.

(3) Renata Orefice dell'Archivio di Stato di Napoli, nella relazione sulla visita ispettiva all'archivio dell'ECA effettuata nel 1957, dà notizie che nel 1929 tutto l'archivio formato anche da n. 1.220 libri bancali, fu riordinato ed inventariato dall'impiegato del comune Michele Cappuccio, e riferisce sullo stato di totale abbandono e disordine in cui aveva trovato tutta la documentazione. Di tale inventario oggi non vi è traccia. Nel 1975 fu redatto da funzionari della Sovrintendenza archivistica per la Campania un elenco sommario di consistenza. Cfr. relazioni presso Soprintendenza archivistica per la Campana.

TABELLA 2

Località	Istituto che conserva il fondo	Fondo	Consistenza	Dati cronologici
A) AVERSA	Curia vescovile (1)	monasteri maschili:		
		S. Lorenzo in Aversa	voll. 30	sec. XVII - 1805
		S. Pietro a Majella in Aversa	voll. 29	sec. XVII - 1809
		S. Domenico in Aversa	voll. 22	sec. XVII - 1809
		Mater Dei in Aversa	voll. 15	sec. XVII - 1809
		S. Maria del Carmine in Aversa	voll. 10	sec. XVII - 1809
		S. Antonio in Aversa	voll. 2	sec. XVII - 1809
		S. Carlo de' Crociferi in Aversa	voll. 2	sec. XVII - 1809
		S. Francesco di Paola in Aversa	voll. 1	sec. XVII - 1809
idem	idem	monasteri femminili:		
		S. Maria della Concezione in Giugliano	voll. 1	sec. XVII - 1809
		S. Maria delle grazie in Teverola	voll. 1	sec. XVII - 1809
		S. Girolamo in Aversa	voll. 8	sec. XVII - 1809
		S. Francesco d'Assisi in Aversa	voll. 5	sec. XVII - 1809
		S. Biagio in Aversa	voll. 4	sec. XVII - 1809
		Cappuccinelle in Aversa	voll. 3	sec. XVII - 1809
		Spirito santo in Aversa	voll. 2	sec. XVII - 1809
idem	idem	«Istituti di assistenza, monti di pietà e altre opere pie»	voll. 60	sec. XVI - XX
idem	idem	conservatori:		
		S. Gennaro in Aversa	voll. 9	sec. XVIII - XX
		S. Anna in Aversa	voll. 8	sec. XVIII - XX
idem	idem	Seminario, libri introito, esito	voll. 300 c. ca	sec. XVII - XX
idem	idem	Mensa	voll. 20 c. ca	sec. XVIII - XX
idem	Comune	arch. ex ECA (2)		

(1) Per le notizie sull'archivio della curia, sui fondi, consistenza, dati cronologici, stato di ordinamento e di conservazione, mezzi di corredo cfr. le note della Tabella 1 per i monasteri soppressi in Aversa cfr. J. MAZZOLENI, *Le fonti* ..... cit. in nota n. 7 del testo.

(2) L'archivio, in gran disordine, ha subito danni a causa del sisma del 1984. Cfr. relazione manoscritta presso Soprintendenza archivistica per la Campania.

Segue: TABELLA 2

Località	Istituto che conserva il fondo	Fondo	Consistenza	Dati cronologici
B) CAPUA	Museo provinciale campano	Archivio ex ECA Comune di Capua, Ave Gratia Plena, libri introito	vol. 1	1549
		introito	vol. 1	1794-1795
		esito	vol. 1	1797-1798
		saldaconti	vol. 1	1574-1597
			vol. 1	1575-1579
			vol. 1	1598-1607
			vol. 1	1601-1606
			vol. 1	1607-1618
idem	idem	idem		
		S. Giacomo bancale	vol. 1	1611-1612
		S. Maria della Misericordia, libro cassa	vol. 1	1645-1663
		S. Maria del Suffragio, bancali	vol. 1	714-1715
			vol. 1	809-1810
		Ospedale Palasciano, libro infermi	vol. 1	1785
			vol. 1	1794-1795
		libro giornaliero	vol. 1	1799-1801
		Educandato Ss. Concezione, libro cassa-esiti	vol. 1	1801-1802
		Stabilimenti riuniti, conti	vol. 1	1810
			vol. 1	1811
			vol. 1	1815
		Ave Gratia Plena, S. Maria del Suffragio, ed altre opere pie, contabilità e patrimonio	pacco 1	1544-1869
		idem, conto introito esito	pacco 1	1769-1797
		Mensa arcivescovile, orfane a carico	pacco 1	1863-1900

(1) Per le notizie sull'archivio del Comune di Capua depositato presso il Museo provinciale campano, sui fondi, consistenza, dati cronologici, stato di ordinamento e di conservazione, mezzi di corredo cfr. le note della Tabella 1.

Segue: TABELLA 2

Località	Istituto che conserva il fondo	Fondo	Consistenza	Dati cronologici
B) CAPUA	Museo provinciale campano (1)	archivio ex ECA Comune di Capua, Ave Gratia Plena libri, bancali		
				1477
				1484
				1493
				1497
				1498
				1505
			voll. 4 - in ogni vol., a. due	1506-1511
				1512
				1513
				1514
				1515-1516
				1517
				1519-1520
			voll. 6 - in ogni vol., a. due	1522-1530
				1531
			voll. 5 - in ogni vol., a. due	1532-1537
			voll. 5 - in ogni vol., a. due	1539-1545
			voll. 2 - in ogni vol., a. due	1547-1549
			voll. 4 - in ogni vol., a. due	1553-1558
			voll. 5 - in ogni vol., a. due	1562-1569
				1574
			voll.10 - in ogni vol., a. due	1578-1589

(1) L'archivio opere pie è in gran disordine per i continui spostamenti, tuttora non è nella sede definitiva. Cfr. relazione manoscritta presso Soprintendenza archivistica per la Campania.

(2) L'archivo è in disordine, ha subito danni a causa del sisma del 1984. Cfr. relazione manoscritta presso Soprintendenza archivistica per Campania.

Segue: TABELLA 2

Località	Istituto che conserva il fondo	Fondo	Consistenza	Dati cronologici
			voll. 9 - in ogni vol., a. due	1591-1604
			voll. 16 - in ogni vol., a. due	1507-1627
				1631-1632
			voll. 20 - in ogni vol., a. due	1635-1661
			voll. 65 - in ogni vol., a. due	1663-1738
			voll. 4 - in ogni vol., a. due	1747-1751
				1755-1756
				1757
			voll. 3 - in ogni vol., a. due	1758-1763
			voll. 2 - in ogni vol., a. tre	1763-1767
				1767-1768
			voll. 1 - in ogni vol., a. tre	1770-1772
			voll. 1 - in ogni vol., a. tre	1779-1781
				1783-1784
				1787-1788
				1798-1799
			voll. 3 - in ogni vol., a. due	1802-1806
B) CAPUA	Museo prov. campano	sezione Manoscritti, Seminario di Capua, contabilità, amministrazione	b. 163/f. 1	1605-1626
idem	idem	idem	b. 234/f. 1	1631-1639
idem	idem	idem	b. 235/f. 1	
idem	idem	idem		
		Curia vescovile Aversa, libro contabile	b . 58/f. 1	1760
idem	idem	idem	b. 60/f. 1	1763
idem	idem	sezione manoscritti, agricoltura Terra di Lavoro	b. 74/f. 1	s.d.
idem	idem	idem	b. 77/f. 1	s.d.
idem	idem	statistica agro aversano	b. 107/f. 2	s.d.

Segue: TABELLA 2

Località	Istituto che conserva il fondo	Fondo	Consistenza	Dati cronologici
idem	idem	idem, cenni condizione principali derrate Napoli	b. 157/f. 1	1829
idem	idem	idem, note statistica circondario Capua	b. 321/f. 1	1815
idem	idem	idem, su Caserta	b. 327/f. 5	1811
idem	idem	idem, istruzioni compilazione statistica regno (su caccia, pesca ed economia rurale)	b. 339/f. 1	s.d.
C) CASERTA	AS	Opere pie Aversa, congrega e monte del purgatorio	f. 107/28	1859-1860
idem	idem	idem	f. 108/43	1861
idem	idem	idem Casertavecchia, Ave G.P.	v. 1224	1758-1767
D) MARCIANISE	Comune	Opere pie riunite (1)		
E) SESSA AURUNCA	Comune	archivio ex ECA (2)		

(1) L'archivio opere pie è in gran disordine per i continui spostamenti, tuttora non è nella sede definitiva. Cfr. relazione manoscritta presso Soprintendenza archivistica per la Campania.

(2) L'archivo, in disordine, ha subito danni a causa del sisma del 1984. Cfr. relazione manoscritta presso Soprintendenza archivistica per Campania.

TABELLA 3

Località	Istituto che conserva il fondo	Fondo	Mezzi di corredo	Coansistenza
A) AVERSA	USL n. 20	Casa santa Annunziata, Ospedale psichiatrico S. Maria Maddalena (1)		
B) CASERTA	AS	Opere pie (2) Aversa Casa santa Annunziata	f. 2343/153 (3) f. 2345/308 (3)	
idem	idem	idem, Congrega monte purgatorio	f. 107/28 (3)	idem
idem	idem	idem, Arienzo ospedale AGP	f. 104/40 (3)	idem
idem	idem	idem	f. 104/74 (3)	idem
idem	idem	intendenza agricoltura, industria, commercio fiere e mercati	b. 19	idem
idem	idem	intendenza annona, mercuriali e statistica delle derrate	b. 90	idem
C) CAPUA	museo prov. campano	sezione manoscritti statistica su Terra Lavoro	b. 460/6 (4)	non rinvenuto
idem	idem	idem	b. 516/2 (3)	non utile

(1) Quasi tutta la documentazione cartacea è andata distrutta a causa dell'incuria degli amministratori, dei continui trasferimenti e di scarti abusivi, soprattutto dopo che l'archivio è confluito nell'ex Eca, e in seguito trasportato presso l'USL n. 20. Il poco materiale cartaceo che si è salvato è in gran disordine in locali diversi e non contiene notizie utili alla ricerca. Cfr. relazioni manoscritte presso Soprintendenza archivistica per la Campania.

(2) Cfr. A. BALLANTI, *L'ordinamento del fondo «Opere Pie»* ...., cit. in nota n. 16 del testo e cfr. idem l'inventario presso l'Archivio di Stato di Caserta.

(3) Non utile alla ricerca.

(4) Non rinvenuta.

TIZIANA BIGANTI

La pesca nel lago Trasimeno: sfruttamento e tutela delle risorse ittiche del lago di Perugia (secoli XIII-XV)

La regolamentazione dell'attività della pesca nel lago Trasimeno ha costituito uno degli interessi principali del comune perugino. Soggetto alla giurisdizione della città fin da epoche remote [1], il lago ha rappresentato una fonte pressoché inesauribile di risorse economiche ed alimentari di eccezionale portata. Infatti le stesse caratteristiche geomorfologiche dell'ambiente lacustre, con bassi ed estesi fondali ricchi di vegetazione [2], hanno determinato condizioni particolarmente indicate per la proliferazione delle specie ittiche e lo sviluppo conseguente dell'attività peschereccia.

Il Trasimeno, inoltre, ubicato al centro di un vasto bacino alluvionale equidistante dalle coste del Tirreno e dell'Adriatico, ha una posizione geografica tale da favorire il rifornimento giornaliero di pesce fresco nelle zone interne dell'Italia centrale. Tali condizioni hanno contribuito a definire, già in epoca medioevale, gli indirizzi

---

[1] Fin dall'epoca etrusca la riva orientale del Trasimeno gravitava nell'ambito territoriale di Perugia, mentre quella occidentale era contesa con la città di Chiusi. Nel Medioevo l'intero bacino entra a far parte del territorio della città umbra, donde il nome del lago di Perugia. Si ricorda, a tal proposito, che il primo atto di sottomissione che sancisce il dominio di Perugia sul territorio è stipulato dalla comunità dell'Isola Polvese nel 1139; seguono nel 1174 la sottomissione dell'Isola Minore e nel 1184 quella di Castiglione del Lago. I documenti sono pubblicati da A. BARTOLI LANGELI, *Codice diplomatico del comune di Perugia*, Perugia 1983, I, pp. 3-5, 8-9 e 15-19. Per una più dettagliata documentazione sull'estensione del dominio di Perugia verso il lago cfr. A. GROHMANN, *Città e territorio tra Medioevo ed Età moderna*, Perugia 1981, II, pp. 586-587.

[2] Il Trasimeno è il quarto lago italiano per estensione, con una superficie di 126 Kmq e uno sviluppo di sponda di 54 Km. La profondità media delle acque è di 6 m. (cfr. G. FERRANTI, *Come si è formato il lago Trasimeno*, in *Il lago Trasimeno e la pesca*, a cura di G.P. CHIODINI, San Feliciano sul Trasimeno 1978, p. 94).

di una politica economica basata sullo sfruttamento e sulla fiscalizzazione dei prodotti del lago a beneficio della città e del suo territorio, salvaguardando peraltro le caratteristiche ambientali e la riproduzione della fauna.

Le rendite derivanti dall'appalto dei diritti comunali sia sulla pesca, sia sulla coltivazione delle terre delle isole e di quelle intorno al lago, le cosiddette «pedate», hanno rappresentato per il pubblico erario una tra le entrate patrimoniali più consistenti: 20.600 lire annue in media tra XIV e XV secolo, pari alla metà del reddito prodotto da tutte le proprietà terriere del Comune [3].

Nel capitolato dell'appalto del 1388 viene infatti espressamente dichiarato che il «laco de Peroscia è quella comunanza la quale più fructo rende al Comuno che niuna altra comunanza che el dicto Comuno aggia» [4].

Il sistema attraverso il quale il comune riesce a raggiungere le condizioni di massimo profitto è quello dell'appalto, ossia della vendita temporanea dei diritti sull'acqua, sulle terre e sui loro frutti a privati cittadini. È un sistema che, adottato in mancanza di una organizzazione finanziaria basata sull'esazione delle imposte attraverso officiali stipendiati direttamente dal Comune, caratterizza, fin dalla metà del secolo XIII, tutte le entrate derivanti dai beni patrimoniali e dai diritti che il Comune possiede, genericamente individuati dalla fonti con il termine di «comunantie».

---

[3] Il termine «pedata», utilizzato dalle fonti, individua il terreno corrispondente alla battigia, la cui estensione varia secondo l'andamento stagionale delle pioggie e della conseguente variazione di livello dell'acqua. Gli statuti cittadini regolano, con apposite disposizioni, la determinazione e l'utilizzo di queste fertili terre demaniali. È previsto infatti che periodicamente vengano verificati i confini, delimitandoli con muretti di pietra, fase detta «apilastratio lacus». Cfr. ARCHIVIO DI STATO DI PERUGIA (d'ora in poi ASPG), *Archivio storico del comune di Perugia, Statuti*, reg. 1, rubrica 241, c. 39*r* a. Per la determinazione delle rendite derivanti dalle pedate e dai diritti di pesca cfr. G. MIRA, *Le entrate patrimoniali del comune di Perugia nel quadro dell'economia della città nel XIV secolo*, in «Annali della Facoltà di economia e commercio dell'Università di Cagliari», 1959-1960, p. 19.

[4] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Comunanze*, reg. 1, c. 82*r* (cfr. U. NICOLINI, *Gli statuti del Lago fonte primaria per una enciclopedia del Trasimeno*, in *Lingua, storia e vita dei Laghi d'Italia, Atti del I Convegno dell'Atlante linguistico dei laghi italiani (ALLI), Lago Trasimeno 23-25 settembre* 1982, a cura di G. MORETTI, Perugia 1984, p. 391). L'interesse particolare che la città riversa sul Trasimeno è incrementato dal fatto che il lago si caratterizza per un basso costo di gestione in rapporto all'alto indice di rendimento economico.

Tale metodo di imposizione indiretta viene preferito dal Comune in quanto garantisce la sicurezza di entrate monetarie a scadenze fisse e ricorrenti[5].

Le cessioni delle comunanze vengono regolate da capitolati d'appalto che stabiliscono i rapporti tra Comune ed *emptores*. La «cedola», ovvero l'atto di cessione, secondo la terminologia adottata all'epoca, costituisce quindi una fonte di estremo interesse per comprendere i metodi di attuazione di un complesso di norme che, in termini generali, vengono dettate dagli statuti comunali.

La documentazione perugina attesta che fin dal 1259 si procede alla vendita dei frutti del lago. Il consiglio generale infatti, nel mese di dicembre, solleva il podestà dall'obbligo, previsto per statuto, di provvedere alla vendita e di nominare gli officiali preposti alla riscossione del canone[6].

Ben più dettagliate si presentano le fonti successive che riportano per intero l'atto di appalto. Il primo documento completo è la «venditio fructus aque lacus» del 1276 alla quale fanno seguito le numerose cedole in volgare della seconda metà del secolo XIV, fino alla più nota cedola e stampa di Pio V del 1568[7].

Le condizioni della cessione si ripetono nei vari atti con una monotona successione di capitoli sempre identici, ad eccezione di qualche

---

[5] Il sistema tributario del comune di Perugia prevede, all'inizio del secolo XV, tredici diverse gabelle. Tra le più cospicue, quelle relative all'imposta sul pesce pescato nel lago Trasimeno, sull'entrata e l'uscita di merci dal territorio perugino, sulla vendita del vino, del sale, della legna tagliata nella tenuta comunale di Monte Malbe, sul macello della carne, sulla produzione del pane, sui prodotti del territorio del Chiusi, cfr. R. FRUTTINI, *Le «comunanze» nel quadro della finanza del Comune di Perugia nel primo trentennio del secolo XV*, in «Bollettino della Deputazione di storia patria per l'Umbria», LXVIII (1971), pp. 15-16.

[6] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Consigli e riformanze*, reg. 4, c. 11. Successivamente lo statuto del 1279 ribadisce che la vendita dei frutti del lago e delle pedate deve essere effettuata dal podestà e dal capitano nel mese di aprile (*ibid., Statuti*, reg. 1, rubrica 234, c. 35*r*).

[7] Le cedole reperite nella documentazione comunale sono oltre cinquanta, alcune complete, molte frammentarie, con presenza di aggiunte e correzioni. Per la maggior parte sono trascritte nei registri della serie archivistica delle *Comunanze*, ma talvolta, eccezionalmente, compaiono inserite tra le deliberazioni priorali della serie *Consigli e riformanze*. Si fornisce in questa sede la segnatura archivistica delle cedole più significative: *Sommissioni*, reg. 1, cc. 118*r*-119*v* (1276); *Comunanze*, reg. 1, cc. 47*r*-48*r* (1385); *Consigli e riformanze*, reg. 51, cc. 16*r*-18*v* (1406); *Comunanze*, reg. 3, cc. 35*r*-40*r* (1422); *Comunanze*, reg. 5, cc. 135*r*-140*v* (1453); *Comunanze*, reg. 9, cc. 81*r*-87*r* (1472). Per l'elenco completo delle cedole cfr. U. NICOLINI, *Gli statuti del lago*... cit., pp. 396-408.

sporadica variazione relativa al periodo di durata del contratto e all'ammontare del canone, determinata presumibilmente dall'andamento stagionale e dalle condizioni climatiche. La copiosa documentazione offre anche indicazioni in merito alla procedura seguita dal comune nell'attuare la cessione. In origine i consigli generale e speciale provvedono a nominare un sindaco il quale agisce ed interviene nell'atto a nome del Comune, cedendo, con l'autorità conferita da uno speciale mandato, i diritti e i beni comunali a coloro che, avendo vinto l'asta, si sono aggiudicati l'appalto dei diritti di pesca nel lago [8].

Gli acquirenti, *emptores*, di solito sono organizzati in società per meglio sostenere l'alto costo dell'obbligazione. Nelle cedole ne vengono nominati soltanto alcuni, i quali agiscono e si fanno garanti a nome di tutti gli altri, poiché i rapporti privati che regolano la società restano estranei agli interessi del Comune. Esso infatti pretende garanzie esclusivamente sulla solvibilità dell'importo del canone, ottenendo l'anticipazione di una parte della somma sia al momento della partecipazione all'asta, sia alla stipula del contratto [9]. I pagamenti non possono comunque protrarsi oltre il periodo di durata della cessione [10] che può variare da uno a cinque anni, con inizio dal primo giorno di maggio.

Le società in lizza per aggiudicarsi l'asta dell'appalto molto gravoso per l'ingente investimento finanziario che comporta, sono costituite dai più ricchi personaggi del ceto magnatizio e mercantile della città [11].

---

[8] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Sommissioni*, reg. 1, c. 118*r*. Nel sindaco va riconosciuta la persona di fiducia del comune, che assicura, con la propria competenza nel settore, un vantaggioso e giusto capitolato.

[9] È prevista la restituzione della somma anticipata alle società che non risultino vincitrici dell'asta (cfr. R. FRUTTINI, *Le «comunanze»*... cit., p. 58).

[10] Nella cedola del 1422 viene specificato che il pagamento deve avvenire in cinque rate mensili con inizio dal mese di dicembre fino al mese di aprile (cfr. R. FRUTTINI, *Le «comunanze»*... cit., p. 35). Nel gennaio del 1462 Giovanni di Barbiano, podestà di Perugia, fa quietanza ad alcuni soci acquirenti la gabella dei frutti del lago, della somma di 222 fiorini e 20 soldi, quale seconda rata del canone (ASPG, *Notarile, Protocolli*, reg. 256, c. 82*r*).

[11] Già dalla vendita del 1276 si evince che uno dei soci, Petrutius domini Andree, appartiene alla nobiltà cittadina. Anche in seguito gli *emptores* ovvero «sotii fructibus et redditibus et proventibus aque lacus Perusini», apparterranno alle famiglie emergenti: Pietro Vincioli nel 1418 (ASPG, *Corporazioni religiose soppresse, S. Maria di Montemorcino, Diplomatico*, perg. 372); Galeazzo Ermanni e Guido Montesperelli nel 1446 (*ibid., Notarile, Protocolli*, reg. 114, c. 157*r*) e c. 164*v*); Guido Baglioni nel 1461 (*ibid.*, reg. 256, c. 82*r*; Leone Costantino degli Oddi nel 1462 (*ibid., Bastardelli*, reg. 515, c. 104*v*); Ugolino degli Oddi nel 1465 (*ibid.*, reg. 516, c. 69*r*).

Talvolta l'appalto dei redditi e dei proventi del lago suscita l'interesse dei mercanti forestieri che entrano nelle società e garantiscono una più vasta distribuzione del prodotto [12].

I soci sono tenuti a versare subito la loro quota così da formare un capitale sociale sufficientemente consistente, da impegnare per le spese immediate [13].

Oltre alla cauzione e all'acconto sul canone versati al Comune, i soci devono far fronte anche all'acquisto delle attrezzature di pesca che vengono cedute dai compratori dell'anno precedente. Nella cedola del 1406 si stabilisce, ad esempio, di eleggere due arbitri di fiducia delle parti che devono provvedere, di comune accordo, alla stima delle «masserie, arnese, nave et navigiuole, tuora et omne altra cosa acta a peschare et case et capanne» [14].

Dopo l'aggiudicazione dell'asta la cedola è ratificata dai consigli cittadini e nella delibera sono specificati i beni ceduti, il periodo dell'appalto, i diritti e i doveri degli *emptores* [15]. La cedola per avere piena validità deve inoltre essere registrata nella cancelleria comunale [16].

---

[12] Nel 1371 i fiorentini Angelo Uberti de Albizis e Ardigo Corsi de Riccis si aggiudicano l'asta, avendo come garante lo stesso comune di Firenze, cfr. A. SCIALOJA, *Statuta et ordinamenta artis piscium civitatis Perusii 1296-1376*, in «Bollettino della regia Deputazione di storia patria per l'Umbria», XVI (1910), p. 814, n. 1.

[13] Da un atto notarile del 1446 si ricava che i soci per l'appalto dell'anno in corso sono sette, ciascuno dei quali anticipa 55 fiorini (ASPG, *Notarile, Protocolli*, reg. 114, cc. 134). Nello stesso documento, datato 1446 aprile 27, Baldassarre «condam Francisci Iacobi mercator Perusinus (...) unus ex sotiis in emptione fructuum (...) aque lacus», volendo recedere dalla società, chiede ed ottiene dagli altri soci la restituzione della settima parte del capitale sociale, equivalente ai 55 fiorini già versati.

[14] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Consigli e riformanze*, reg. 51, c. 18*r*. L'acquisto delle attrezzature viene effettuato all'inizio del periodo di appalto come attestano due atti di elezione degli stimatori. Il primo documento è stipulato il giorno 4 del mese di maggio tra le società che si avvicendano nel 1461, rappresentate da Leone degli Oddi e da Felice Mathei Francisci (ASPG, *Notarile, Bastardelli*, reg. 515, c. 104*v*). Il secondo è stipulato il 24 aprile 1465, da una società rappresentata da Antonio Angeli del Pantano, allo scadere dell'appalto, previsto per la fine dello stesso mese, che nomina un procuratore per la stima delle masserizie «secundum formam cedule» (*ibid.*, reg. 516, c. 64*r*).

[15] Cfr. la cedola del 1276 in cui l'atto di cessione viene ratificato all'unanimità dai consigli speciale e generale nella seduta del 27 aprile (ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Sommissioni*, reg. 1, cc. 118*r*-119*v*).

[16] Cfr. il capitolo 24 della cedola del 1422: «che ciascun compratore del dicto laco, scripto et non scripto, en secreto o en palese, sia tenuto en tucto e che deggano fare registrare la presente cedola nella cancelleria del comune» (ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Comunanze*, reg. 3, c. 38*v*).

Allo scadere della cessione la società viene sciolta e il *recollector* provvede alla soluzione dei debiti ed a una equa divisione dei proventi. Tale fase conclusiva crea talvolta contrasti tra i soci i quali iniziano lunghe e spinose vertenze. È il caso di una società appaltatrice dei frutti del lago per l'anno 1445-1446, quando alcuni soci, avendo rilevato irregolarità nelle registrazioni contabili, nominano un procuratore che effettui il controllo e verifichi i conteggi [17]. Contrasti più gravi danno vita sovente a lunghi procedimenti davanti all'autorità giudiziaria [18].

Si è già accennato che con i termini «fructus aque lacus» vengono designati, almeno per tutto il secolo XIII, i profitti ricollegabili al Trasimeno, che il Comune ricava da proprietà terriere e da diritti diversi e che possono essere identificati in tre distinte comunanze: i diritti di pesca veri e propri («comunantia aque lacus»), quelli sulla coltivazione dei terreni circostanti il lago («comunantia pedatarum aque lacus») e quelli sulla rendita dei terreni delle isole («comunantia Ysolarum Pulvensis, Maioris et Minoris») [19].

Nelle cedole più antiche le tre comunanze possono essere appaltate complessivamente ad un'unica società o, singolarmente, a società diverse. Il criterio che di volta in volta determina la scelta del tipo di cessione è forse dettato da esigenze di opportunità, legate all'andamento delle stagioni. In anni particolarmente favorevoli all'agricoltura e alla pesca è probabile che il Comune ritenga di poter ricavare un maggiore profitto appaltando le diverse comunanze a società singole. Al contrario, in anni di siccità e di carestia, la difficoltà di reperire imprenditori disposti a rischiare in investimenti poco produttivi, può indurre a riunire in un unico appalto più comunanze.

---

[17] ASPG, *Notarile, Protocolli*, reg. 114, c. 164*v*.

[18] Nel 1418 Innocenzo *de Cornio*, di Urbino, vicario del podestà, è chiamato a giudicare in relazione ad una richiesta di restituzione della quota di 500 fiorini impegnata in una società contratta ben trent'anni prima (ASPG, *Corporazioni religiose soppresse, S. Maria di Montemorcino, Diplomatico*, perg. 373).

[19] Particolarmente precisa appare la normativa statutaria che impone agli isolani la bonifica delle terre incolte e il rispetto della fauna tipica delle isole. Viene incrementata soprattutto la piantagione di vigneti e viene vietata la caccia ai conigli selvatici (cfr. ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Statuti*, reg. 1, rubriche 245-246, c. 36*r* b).

Nella già ricordata cedola del 1276, ad esempio, vengono compresi nello stesso appalto i diritti di pesca e i terreni delle pedate («omnes et singulos fructus aque lacus comunis Perusii et proventus et pedatarum ipsius»), ceduti per un anno, con inizio dal primo di maggio fino alla fine di aprile dell'anno successivo, per un compenso di 10.500 lire di denari perugini, oltre a dieci salme di pesce da portare giornalmente a Perugia nel periodo della quaresima [20].

Anche una norma dello statuto del 1279 prevede l'obbligo da parte degli acquirenti dei diritti di pesca di assumersi anche quelli della coltivazione dei terreni comunali delle isole e delle pedate [21].

Nel corso del secolo XIV, sempre più spesso gli appalti vengono ceduti singolarmente e costituiscono tre diverse e consistenti entrate patrimoniali: la comunanza della pesca ammonta a 20.600 lire nel 1326; quelle delle pedate a 10.000 lire nel 1322 e quella delle isole a 3.500 lire nel 1324 [22].

La vendita dei diritti di pesca nel lago Trasimeno procura quindi alle casse del Comune un gettito equivalente a circa 5.000 fiorini, ma il reddito aumenta progressivamente nella seconda metà dello stesso secolo e nel successivo con una media stabile di 8.000 fiorini annui e con una punta massima di 13.850 fiorini, raggiunta nel 1406 [23].

È certo che il comune di Perugia, per far fronte alle necessità crescenti di disponibilità finanziaria determinate in parte dalla progressiva svalutazione monetaria, dai ricorrenti periodi di carestia, di pestilenze e soprattutto dalle spese militari derivanti dall'arruolamento di milizie mercenarie, nel corso del secolo XIV tenda a sfruttare in maniera più intensiva le risorse del lago. Infatti il ricavato dell'appalto della comunanza della pesca è sempre più spesso destinato a coprire le uscite di carattere straordina-

---

[20] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Sommissioni*, reg. 1, cc. 118*r*-119*v*.

[21] *Ibid., Statuti*, reg. 1, rubrica 233 c. 35*r* a-b: «Qualiter fructus aque lacus et pedatarum vendantur cum terreno ysularum».

[22] *Ibid., Miscellanea*, reg. 21, c. 47*r*.

[23] Cfr. G. MIRA, *Le entrate patrimoniali*... cit., p. 46. Ancora nel 1451 la comunanza dei frutti del lago è venduta per un compenso di 9537 fiorini (ASPG, *Notarile, Protocolli*, reg. 182, cc. 52*r*).

rio[24], a differenza di quanto accadeva nel secolo precedente, quando le rate degli acquirenti erano impiegate per la manutenzione dell'acquedotto cittadino. Inoltre l'aumento del gettito derivante dai frutti del lago sembra compensare la contemporanea flessione di produttività delle terre del Chiusi, che dalle ottomila corbe di grano dell'inizio del secolo XIV, passa alle duemilasettecento della seconda metà dello stesso secolo, sintomo evidente della crisi agricola in atto nel territorio perugino[25].

Agli *emptores* viene concesso inoltre l'appalto della riscossione della gabella che i pescatori del lago, i cosiddetti «lacosciani» o «lacoscinari», sono tenuti a pagare al Comune sul pesce pescato, sulle barche e sulle attrezzature, sul diritto di passaggio sulle acque. I proventi derivanti da queste gabelle devono essere registrati da un notaio scelto e stipendiato dagli stessi acquirenti. Il registro, *liber parrochianorum*, alla scadenza dell'appalto è sottoposto alla revisione degli officiali comunali[26].

È evidente che gli *emptores* devono controllare, per assolvere al loro compito, la totalità del pesce pescato giornalmente in tutte le poste del Trasimeno e la vendita sul mercato di Perugia. Una norma dello statuto del 1342 vieta infatti il commercio effettuato al-

---

[24] Nel novembre del 1377 i priori decidono di saldare, proprio con i profitti dell'appalto della pesca, una parte del debito contratto con la Società dei mercanti e con il Collegio del cambio, per far fronte al pagamento di 4.500 fiorini per le truppe della lega stretta da Perugia con Bernabò Visconti e Firenze contro il papa (ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Consigli e riformanze*, reg. 23, c. 259*v*). E ancora nell'aprile del 1379 agli appaltatori viene ordinato di versare 5.000 fiorini alla Camera apostolica, in acconto del debito contratto dalla città di Perugia con il pontefice (*Ibid.*, reg. 27, c. 91*v*); nel febbraio del 1381 ancora una volta gli appaltatori sono tenuti a versare la rata di 10.000 fiorini per ridurre un debito contratto con Venezia (*ibid.*, reg. 29, c. 16*r*). Cfr. G. MIRA, *Difficoltà finanziarie del comune di Perugia alla fine del Trecento*, in «Bollettino della Deputazione di storia patria per l'Umbria», LXIII (1966), pp. 116, 125-126.

[25] Cfr. G. MIRA, *Le entrate patrimoniali*... cit., p. 32; ID., *Le difficoltà finanziarie*... cit., p. 124.

[26] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Sommissioni*, reg. 1, c. 118*v* (1276). «Parrocchiani» sono detti gli acquirenti dei frutti del lago e si distinguono dai «lacosciani» o «lacoscinari», abitanti e pescatori del Trasimeno. Il termine, usato anche dalle fonti più antiche, è definito nel suo significato dallo statuto a stampa del 1523-28: «declaramus parrochianus esse et pro parrochianis haberi se sempre qui erunt emptores et sunt dictorum fructuum aque lacus» (*Statuta Auguste Perusie*, Perusie, apud Hieronymum Francisci de Carthulariis, 1523-1528, IV, rubrica 98, fol. XXVIII*v* a).

l'insaputa dei parrocchiani o dei loro incaricati, sia di notte che di giorno [27].

L'appalto delle risorse del Trasimeno costituisce una fonte di entrata in termini monetari di grande rilevanza, ma dalle modalità della sua attuazione emergono aspetti diversi altrettanto interessanti. Nelle cedole, sempre molto dettagliate e articolate in numerosi capitoli, le condizioni dell'appalto insistono sull'osservanza delle procedure previste, sull'adempimento degli obblighi di approvvigionamento di un genere alimentare identificato tra quelli di prima necessità, sulle modalità del suo commercio urbano, sul rispetto, infine, delle caratteristiche naturali del lago.

Agli acquirenti spetta, secondo gli accordi, la terza parte del pesce giornalmente pescato, quota della quale possono disporre liberamente e distribuire a loro piacimento.

Il commercio del pesce del Trasimeno è considerato un'attività molto produttiva e varca spesso i confini del territorio perugino per raggiungere i mercati delle città più prossime. Nel 1276 il consiglio comunale delibera l'invio di ambasciatori ad Arezzo, a Siena, a Cortona e a Città della Pieve per richiamare tali città al rispetto degli accordi stipulati per la vendita del pesce [28].

Successivamente le società si trasformano sempre più spesso in organizzazioni che vedono impegnati anche capitali forestieri che detengono il monopolio della vendita del pesce su ampi mercati [29].

Il comune perugino favorisce moderatamente, in tempi ordinari, l'esportazione del prodotto ittico con una politica protezionistica cui fa riscontro una norma dello statuto del 1342 che prevede pesanti

---

[27] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Statuti*, reg. 2, IV, rubrica 107, (cfr. *Statuti di Perugia dell'anno MCCCXLII*, a cura di G. Degli Azzi, Roma 1931, II, p. 392, n. 120).

[28] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Consigli e riformanze*, reg. 8, c. 58*v* (cfr. A. Scialoja, *Statuta et ordinamenta*... cit., p. 815, n. 1). La decisione viene presa su petizione del già citato Petruccius domini Andree.

[29] Nel 1463 Leone degli Oddi a nome degli altri soci perugini, invia, attraverso procuratori, una parte dei profitti al «recollettore» di Firenze perché la distribuisca ai soci di quella città (ASPG, *Notarile, Bastardelli*, reg. 515, 136*r*). Gli appaltatori dell'anno successivo, Ugolino e Costantino degli Oddi e Gaspare Antonii Angeli del Pantano, nominano i loro procuratori nelle persone di Felice Mathei Francisci e Francesco Petri, perché prendano accordi con gli officiali della grascia di Firenze per portare il pesce in quella città, stabilire prezzi, modi e convenzioni (*ibid., Protocolli*, reg. 257, c. 35*r*).

ritorsioni e sequestri di merci nei confronti di mercanti provenienti dalle città che vietino il transito e il commercio del pesce del lago [30].

Durante la quaresima l'interesse primario del Comune è tutto rivolto invece ad assicurare rifornimenti di pesce adeguati alle necessità del consumo locale. Già negli atti di sottomissione dell'Isola Polvese del 1139 e dell'Isola Minore del 1174, è sancito l'obbligo degli isolani di provvedere a recapitare annualmente a Perugia una certa quantità di lasche nei periodi di quaresima [31].

La normativa di epoca posteriore è orientata nella stessa direzione e mira ad assicurare che la maggior parte del pescato affluisca sul mercato cittadino e non si disperda in commerci più vasti. Nello statuto del 1279 si stabilisce che ogni salma di pesce esportato sia gravata di una decima di 5 soldi per le tinche e di 4 soldi per le lasche; il pesce venduto sul mercato di Perugia è invece esente da ogni pedaggio [32].

Come è noto, il diritto canonico prescriveva il rispetto di ben centocinquanta giorni di magro nell'arco dell'anno solare, durante i quali era fatto assoluto divieto di cibarsi di carne. Un divieto perentorio, recepito anche dallo statuto comunale del 1342 [33], che comportava la necessità di tutelare rigidamente l'immissione di pesce sui mercati cittadini nel periodo quaresimale. Da fonti indirette risulta che le prime norme statutarie, non pervenute, prevedevano che gli appaltatori dei diritti di pesca, «i parrocchiani», portassero in città ogni giorno di quaresima complessivamente dieci salme di pesce tra tinche e lasche; nel 1277 i consigli generale e speciale impongono anche ai lacosciani lo stesso obbligo, motivato probabilmente dall'aumento della popolazione cittadina [34].

---

[30] La rubrica è così intitolata: «La provisione contra gli vetante portare per loro destrecto gli pescie del lago de Peroscia», ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Statuti*, reg. 2, IV, rubrica 111 (cfr. *Statuti di Perugia dell'anno MCCCXLII*... cit., p. 396, n. 124).

[31] Gli abitanti dell'Isola Polvese si impegnano a consegnare al comune di Perugia settecento tinche durante la quaresima e trecento nel mese di maggio (cfr. A. BARTOLI LANGELI, *Codice diplomatico*... cit., p. 4), mentre gli abitanti dell'Isola Minore solo duecento tinche, di cui la metà «in quadragesima maiori» e l'altra metà in maggio (*ibid.*, p. 9).

[32] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Statuti*, reg. 1, rubrica 78, c. 14*r*.

[33] La rubrica «De glie mangiante la carne glie dì vietate» prescrive una pena di 400 lire e, in alternativa, il rogo, per coloro che siano sorpresi a mangiare carne nel periodo quaresimale (*ibid.*, 2, III, rubrica 61, cfr. *Statuti di Perugia dell'anno MCCCXLII*... cit., p. 78).

[34] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Consigli e riformanze;* reg. 9, 177*r*.

Pur avendo le autorità comunali ribadito in sede di consiglio l'obbligo di consegna di dieci salme per gli appaltatori e di venti per i pescatori[35], nel 1279 la norma statutaria ripropone l'obbligo per i soli *emptores*[36], ma prevede, in compenso, l'acquisto di pesce effettuato direttamente dal Comune[37]. Infatti, «cum habundantia piscium faciat esse alia victualia viliora», si stabilisce che il podestà e il capitano provvedano ad eleggere «unum bonum hominem», assistito da un notaio, il quale deve risiedere presso il lago durante tutto il periodo invernale e comprare il pesce ogni giorno per conto del comune[38].

La procedura individuata dovrebbe assicurare un approvvigionamento sufficiente e contemporaneamente avere funzione di controllo sul prezzo del pesce, poiché anche i pescatori e gli appaltatori devono attenersi al prezzo di vendita stabilito dall'officiale comunale. È prevista infatti una pena di 40 soldi per i «pescaioli» che facciano «doanam» o «conventiculam» per maggiorare il prezzo del pesce sul mercato cittadino[39].

Probabilmente tale normativa trova difficoltà di applicazione pratica, infatti l'approvvigionamento viene assicurato in realtà soprattutto dalle assegne dei «lacosciani» e dai «parrocchiani».

Dalle registrazioni giornaliere effettuate nei giorni della quaresima del 1286, si ricava che gli appaltatori provvedono con sollecitudine a consegnare le dovute dieci salme di tinche e di lasche all'officiale comunale[40]. I pescatori invece consegnano quantità diverse: da un minimo di sei salme ad un massimo di dodici salme giornaliere. Le

---

[35] Cfr. C. CUTINI, *Frammenti di riformanze del comune di Perugia dell'anno 1278*, in *Studi in onore di Leopoldo Sandri*, Roma 1983, p. 328.

[36] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Statuti*, reg. 1, rubrica 237, c. 35*v* a-b. La norma è tratta evidentemente da redazioni statutarie precedenti.

[37] *Ibid.*, rubrica 249, c. 37*r* a.

[38] La stessa rubrica prevede che subito dopo l'acquisto il pesce debba essere immediatamente mandato a Perugia dove un altro ufficiale dovrà pesarlo ed esaminarlo per stabilirne il prezzo di vendita. Il pesce è quindi venduto «pro comuni» al prezzo determinato in base alla pezzatura e il ricavato è destinato ad incrementare il pubblico erario.

[39] *Ibid.*, rubrica 248, c. 36*v* b.

[40] *Ibid., Vari officiali*, reg. 17. Nel fascicolo cartaceo, mutilo del primo foglio, sono registrate le assegnazioni di pesce degli *emptores* dal 14 marzo al 13 aprile, vigilia di Pasqua e dei pescatori dal 27 febbraio, mercoledì delle Ceneri, all'11 aprile, effettuate a «dominus Camuxius de Palmia socius domini Guillielmini Rubei», capitano e podestà di Perugia e al suo notaio Antonio de Petregnagula.

oscillazioni, dovute, come è lecito supporre, ai non costanti risultati della pesca, sono mal tollerate dal Comune, che sollecita formalmente i sindaci delle comunità interessante ad effettuare rifornimenti regolari e costanti[41]. La richiesta sembra ottenere i risultati sperati, poiché nei giorni successivi vengono consegnate quantità maggiori, anche in recupero delle scarse assegne precedenti.

Le consegne avvengono per «posta», ossia per località di pesca. Se ne rilevano in tutto undici dislocate intorno al lago e sulle alture ad esso prospicienti[42]. Le poste più pescose risultano essere quelle delle isole Maggiore e Polvese che da sole coprono più della metà del pesce consegnato.

L'obbligo di assegnazione da parte dei lacosciani, che sussiste anche al di fuori della sua previsione statutaria, è ancora oggetto di una delibera dei consigli cittadini che nel 1288 sono chiamati a decidere sulla necessità di consegna di dieci salme di pesce durante la quaresima da parte dei pescatori «ultra illos qui emerunt fructus aque lacus»[43].

Considerata complessivamente, la consistenza delle assegne dei parrochiani e dei lacosciani appare piuttosto rilevante: secondo quanto riferito dalle fonti, per un anno compreso tra il 1334 e il 1342, è di oltre sessantadue tonnellate[44].

---

[41] Tra le registrazioni del 9 marzo viene annotata la petizione avanzata da due incaricati comunali all'officiale affinché si rechi all'Isola Maggiore e all'Isola Polvese e «personaliter et perentorie» imponga ai sindaci la consegna dei pesci (*ibid.*, c. 20*v*).

[42] A causa dell'instabilità del livello dell'acqua, provocata dal cattivo funzionamento dei canali emissari, gli insediamenti umani sorgono nella maggior parte in posizione elevata, sulle alture intorno al lago, lontano cioè dalle malsane zone paludose. Le poste di pesca possono quindi essere individuate con località anche piuttosto lontane dalle sponde del lago, come nel caso di Agello. Gli insediamenti citati nel fascicolo delle assegnazioni di pesce sono: Isola Maggiore, Isola Polvese, Monte Giete, Agello, Monte del Lago (Monte Futignano), Tisciano, Passignano, Ancarola, Monte Sete, Ancaelle, Monte Ruffiano.

[43] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Diplomatico*, cass. 31, perg. 543. Nella stessa seduta viene deciso all'unanimità di eleggere due «boni homines et ydonei» per ciascuna delle porte cittadine, i quali con l'appoggio del capitano del popolo «provideant et providere et statuere et ordinare debeant, auctoritate presenti consilii, ea omnia que fuerant utilia et necessaria super piscibus qui venduntur in platea comunis».

[44] Cfr. *Consumo di pesce del Trasimeno in tempo di quaresima*, in *Documenti di Storia Perugina*, a cura di A. FABRETTI, Perugia 1887, I, pp. 3-4. Il documento non è conservato, ma risulta redatto «tempore (...) domini Benedicti pape XII» (1334-1342), dal notaio Pietro ser Orlandini, al servizio di Pero Iacobi frate della penitenza, delegato dal comune alla vendita del pesce.

Lo Statuto del 1342 conferma per il periodo di quaresima l'obbligo della consegna di dieci some giornaliere per gli acquirenti della comunanza e di altrettante per i lacosciani, prevedendo inoltre la facoltà di aumentare la quantità nell'immediato futuro, per entrambe le categorie di altre cinque some ciascuna, commisurando ogni soma al peso di trecento libre[45]. Nella stessa rubrica è inoltre specificato che i lacosciani debbano ripartire la loro quota tra le poste, in rapporto alle imbarcazioni, alle reti e alle altre attrezzature di cui dispone ogni località; alla ripartizione delle quote è preposto un frate della penitenza, assistito da un notaio e stipendiato dal comune. Il pesce deve essere portato, a cura dei consegnatari, nella piazza del comune per essere venduto dopo essere stato regolarmente pesato e registrato[46]. Altre rubriche dello stesso statuto dettano i compiti e le funzioni dell'officiale comunale addetto alla pesatura. Egli innanzitutto deve sorvegliare che la qualità e la quantità del pesce corrispondano a quelle dovute e, per assicurare la necessaria obbiettività, viene prescelto, anche in questo caso, un frate della penitenza[47].

In merito al trasporto e alla pesatura, fin dal 1276 si dispone che lasche e tinche siano conservate separatamente in ceste di vimini debitamente omologate e «sigillate», ovvero corrispondenti alle dimensioni stabilite dalle autorità comunali[48]. Nel 1278 tale rigida nor-

---

Da esso si desume che i parrocchiani «emptores aque lacus» e i lacosciani «escistentes circa lacum, (...) tempore quadragesimali maiori, causa vendendi et habundantiam faciendi in civitate Perusii», consegnano complessivamente 184.717 libre di pesce «inter lascas et tincas».

[45] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Statuti*, reg. 2, IV, rubrica 106 (cfr. *Statuti del comune di Perugia dell'anno MCCCXLII*... cit., p. 386, n. 119): «De glie pescie del laco da recare a Peroscia al tempo de la quaraesima. E per cuie se vendano. E de l'anguille da mectere en lo laco».

[46] Nel 1288 i consigli cittadini, su proposta del capitano, determinano il compenso di 40 soldi al notaio «qui scribit pisces qui venduntur in platea comunis» (ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Diplomatico*, cass. 31, n. 543).

[47] *Ibid., Statuti*, reg. 2, IV, rubrica 106 (cfr. *Statuti del comune di Perugia dell'anno MCCCXLII*... cit., p. 389). A maggiore garanzia che le operazioni di pesatura vengano effettuate correttamente, la norma impone che «niuno ardisca avero presuma stare en lo luoco de la stradiera, con la qual se pesano ...se non gle offitiagle e gl'assegnante egle pessce e gle compratore degle frutte de l'acqua del laco». Nella cedola del 1406 è previsto che la pesatura venga effettuata dall'officiale del campione della carne che, in periodi di quaresima, era ovviamente esonerato dal suo incarico consueto (*ibid., Consigli e riformanze*, 51, c. 18*r*).

[48] *Ibid., Consigli e riformanze*, reg. 7, c. 195*r* (cfr. C. CUTINI, *Frammenti di riformanze*... cit., p. 328, nota 12). Il provvedimento risale al mese di febbraio e si riferisce al controllo sulla

mativa viene in parte modificata, prevedendo la possibilità di confezionare ceste con pesce misto[49]. È però fatto assoluto divieto di «ponere, avere overo tenere en le dicte ceste, scarza, vence, overo alcuna altra cosa se non pessce», che possa falsarne il peso[50].

Nella seconda metà del secolo XV le fasi di pesatura e di trasporto del pesce prevedono, oltre all'uso delle ceste, sistemi diversi e ritenuti probabilmente più sicuri per l'acquirente, come quello della valutazione a pezzo[51].

Per garantire una corretta e capillare distribuzione, le autorità comunali dettano limiti anche in relazione alle quantità di prodotto ittico che i cittadini possono acquistare in periodo di quaresima. È vietato infatti, fin dal 1276, vendere pesce per una somma superiore ai 10 soldi[52]. Stessa proibizione, ma estesa anche ai tavernieri, viene ribadita dai consigli della città nel febbraio del 1288[53] e dallo statuto del 1342[54]: tentativi di razionamento che denunciano l'insufficienza di un approvvigionamento che forse non riesce a soddisfare tutte le esigenze della popolazione. È lecito supporre che in queste condizioni

misura delle ceste in uso per la vendita del pesce. Il capitano deve esaminare tutti i contenitori e scegliere quello di più ampie dimensioni per adeguare ad esso tutti gli altri. Da altre fonti si deduce che nel secolo XV tre ceste sono computate complessivamente una soma (*ibid., Consigli e riformanze*, reg. 51, c. 17*v*) e che esse costituiscono un'unità di misura a sé stante, con spiccate e proprie caratteristiche formali di robustezza e di capacità che le contraddistinguono da altri contenitori di vimini. Nel 1451 un maestro muratore di origine lombarda, impegnato nei lavori della cattedrale perugina, acquista due ceste «*pisciaiolas*» del valore di 4 soldi da utilizzare per il trasporto del materiale edile (*ibid., Fabbrica di S. Lorenzo*, reg. 1, cc. 4*v* e 15*v*).

[49] Cfr. C. CUTINI, *Frammenti di riformanze*... cit., p. 329.

[50] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Statuti*, reg. 2, rubrica 106 (cfr. *Statuti di Perugia dell'anno MCCCXLII*... cit., p. 389).

[51] In un contratto stipulato per il trasporto del pesce dal lago alla pesceria della città tra gli acquirenti dei frutti del lago e alcuni uomini del castello di Antria nel 1462, non viene fatto alcun riferimento alla quantità dei contenitori, ma alla consistenza numerica dei pesci, stabilendo un compenso per i mesi invernali di 1 bolognino ogni 100 pezzi (ASPG, *Notarile, Bastardelli*, reg. 515, cc. 100*v*-101*r*).

[52] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Consigli e riformanze*, reg. 5, c. 43 (cfr. C. CUTINI, *Frammenti di riformanze*... cit., p. 329).

[53] *Ibid., Diplomatico*, cass. 31, perg. 543.

[54] *Ibid., Statuti*, 2, rubrica 106 (cfr. *Statuti del comune di Perugia dell'anno MCCCXLII*... cit., pp. 388-389): «E non sia licito ad alcuno vender over vender fare ad alcuna persona de gle ditte pessce oltra la quantità de X solde de denare. E chi contrafarà, si el vendente che el comprante, sia punito en XX solde de denare e gle pessce devengano en comuno».

possa svilupparsi un commercio illecito, a prezzi maggiorati, una sorta di mercato clandestino che sfugge pertanto al controllo delle autorità. Anche una norma statutaria, più volte richiamata nelle sedute consiliari, che prevede il taglio della coda per il pesce venduto, va quindi interpretata come provvedimento immediato teso a limitare le possibilità della successiva rivendita dei prodotti acquistati. Lo statuto del 1342 impone inoltre che il prodotto invenduto a fine giornata debba pervenire direttamente al comune e non possa essere venduto altrove [55].

La vendita al dettaglio si svolge, secondo quanto risulta dalle fonti, in due diversi luoghi della città. Un mercato all'aperto, limitato al periodo quaresimale, si tiene «apud puteum comunis» [56], ovvero «circa puteum de platea» [57], ovvero «in capite platee (...) circa fontem» [58], allestito nella piazza principale per vendere il pesce assegnato giornalmente dagli acquirenti della comunanza e dai pescatori del lago. Accanto a questo mercato stagionale, sorge la «domus pesciaiolorum» cui spetta l'esclusiva di vendita durante l'intero anno, di tutto il pesce pescato nel territorio perugino proveniente, oltre che dal Trasimeno, anche dal Tevere e dalle Chiane.

L'esistenza di due diversi mercati, uno stagionale e l'altro permanente, sembra confermata anche da una rubrica dello statuto dell'arte dei pesciaioli del 1296 [59]. Tuttavia la «domus» resta l'unico luogo appositamente deputato per la vendita del pesce, riconosciuto anche da una norma dello statuto del 1279. Il provvedimento, sebbene sia rivolto ad agevolare la distribuzione del prodotto ittico in tutti i rioni

---

[55] *Ibidem*. Il primo provvedimento in tal senso è del 1276. Il consiglio all'unanimità ribadisce che i pescatori che vendono il pesce in piazza, devono tagliare le code a tutte le tinche che vendono, sotto la pena di 5 soldi. Inoltre viene stabilito che nessuno possa ne debba rivendere le tinche sotto la pena di 10 soldi (*ibid., Consigli e riformanze*, reg. 7, c. 196*v*).

[56] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Consigli e riformanze*, reg. 7, c. 196*v* (1276).

[57] *Ibid., Statuti*, reg. 1, rubrica 237, c. 35*v* b (1279).

[58] Cfr. *Consumo di pesce del lago Trasimeno in tempo di quaresima*... cit., p. 4.

[59] Gli *Ordinamenta artis piscium* sono i più antichi statuti pervenuti di un'arte perugina, risalenti, nella prima stesura, al 1296, con aggiunte e correzioni fino al 1376. Sono stati pubblicati a cura di A. SCIALOJA, *Statuta et ordinamenta*... cit., pp. 813-863. La rubrica alla quale si fa riferimento è la n. 83: «Quod nullus aportet pisces de platea ad domum pisciarie» (*ibid.*, p. 863). In particolare viene vietato il trasporto del pesce «de piscaria sive pisciaria et platea comunis Perusii ad domum pisciarie aut extra domum ipsius pisciarie ad vendendum».

della città, soprattutto nei borghi più lontani dalla piazza, sancisce il primato della «domus» in tutta la zona centrale[60].

La «domus pisciaiolorum» è luogo di vendita e sede dell'«ars piscium», una tra le più antiche arti perugine. È ubicata nella centrale piazza del Sopramuro e costituisce, insieme all'adiacente «domus macellatorum», uno dei centri principali dell'approvvigionamento alimentare della città: è perciò soggetta ad una particolare tutela da parte delle autorità comunali[61]. Molto ampia è infatti la normativa riguardante la salvaguardia delle condizioni igieniche dei locali e delle suppellettili. Le disposizioni statutarie comunali prevedono pene ingenti per chi introduce rifiuti o immondizie nel locale della pesceria, o danneggia o asporta i banchi e le altre attrezzature anche quando, nei giorni festivi, si svolge la «batallia» che si gioca «in campo vel mercato» tra le agguerrite fazioni rivali[62].

L'organizzazione e le modalità di vendita dei prodotti e la gestione della pesceria sono regolate più dettagliatamente dal già citato statuto *hominum et universitatis artis piscium* del 1296. Da esso risulta che lo spazio della «domus» deve essere diviso a cura del camerlengo dell'arte tra tutti i pesciaioli regolarmente iscritti, i quali sono obbligati a rispettare i limiti loro assegnati e non possono alienare ad altri il loro diritto[63].

Altre rubriche sono dirette a reprimere comportamenti disdicevoli che i pesciaioli evidentemente erano soliti assumere nell'esercizio del loro commercio. Nell'intenzione chiaramente espressa di garantire il decoro necessario, è fatto divieto ai pesciaioli di richiamare ad alta voce, o attirare, o distrarre gli acquirenti da un banco all'altro, né

---

[60] ASPG., *Archivio storico del comune di Perugia, Statuti*, reg. 1, c. 37*r* ab; la rubrica è così intitolata: «Qualiter quilibet vendere pisces in civitate Perusii ubi voluerit ex/c/epto in platea et foro comunis». Si autorizza la libera vendita al minuto del pesce, in qualsiasi luogo della città ad eccezione della piazza del mercato, dove il commercio può avvenire solo all'interno della pesceria.

[61] La rubrica 343 dello statuto del 1279 impone al podestà e al capitano di far mattonare lo spazio prospiciente la macelleria e la pescheria «supra murum civitatis, a domo filiorum Guidonis Oddonis, usque ad ecclesiam Sancti Andree de porta Solis», identificabile con l'attuale piazza Matteotti (ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Statuti*, reg. 1, c. 48*r* b).

[62] *Ibid.*, «Qualiter puniantur proicientes in domo macellatorum et pisciaiolorum et destruentes bancas eorum et facientes turpitudinem in macello et pisciaria».

[63] A. SCIALOJA, *Statuta et ordinamenta*... cit., rubrica 4, pp. 865-866.

tanto meno di lanciare ingiurie nei loro confronti o di venire con essi alle mani [64].

A causa della facile deperibilità dei prodotti ittici, la vendita costituisce una fase che necessita di una regolamentazione adeguata, finalizzata soprattutto all'osservanza di determinate condizioni igieniche.

Pertanto numerose rubriche dello statuto dei pesciaioli sono dedicate a tutelare più direttamente l'igiene dei locali, in quanto vietano l'introduzione nella pesceria di «scarze seu vincos» e di tenere sopra i banchi di vendita ceste vuote che devono invece essere riposte «post bancas», subito dopo lo svuotamento [65].

Due capitoli reprimono altresì comportamenti quali «mingere» né fare «aliam turpitudinem in domo pisciarie», poste in essere dai pesciaioli secondo una prassi che doveva essere abbastanza diffusa tra gli operatori del tempo [66].

Sempre per motivazioni di carattere igienico è prescritto che anche gli animali da trasporto siano tenuti lontani dalla pesceria, essendo prevista una pena di 6 denari per coloro che vengano sorpresi a «ligare bestiam» all'interno o nelle immediate vicinanze di essa [67].

Parallelamente all'emanazione di divieti e sanzioni, le autorità avvertono l'esigenza di una rigida forma di controllo che ne assicuri il rispetto e l'applicazione. Pertanto alcuni provvedimenti introducono efficienti sistemi di sorveglianza sulle fasi di vendita, in modo da reprimere qualsiasi tentativo di frode connesso al peso e alla qualità del pesce.

Vengono istituiti perciò per il periodo quaresimale degli officiali appositamente addetti al controllo delle attività dei pesciaioli e alla repressione di eventuali illeciti. Tali officiali, designati come «custodes

---

[64] *Ibid.*, rubrica 25, p. 836; rubrica 55, p. 847. Gli iscritti all'arte hanno anche in compito di vigilare affinché non vengano praticati giochi d'azzardo nei locali della pesceria (*ibid.*, rubrica 3, p. 825).

[65] *Ibid.*, rubrica 24, p. 836; rubrica 46, p. 844.

[66] *Ibid.*, rubrica 49, p. 845; rubrica 54, p. 847. Il divieto mira forse a limitare l'uso di una pratica primordiale di conservazione del pesce, soprattutto dei gamberi, con l'irrorazione di urina, attraverso l'ammoniaca in essa contenuta.

[67] *Ibid.*, rubrica 61, p. 849.

piscium»[68], sono eletti in numero di dieci (due per ogni porta della città) e sono stipendiati dal comune[69].

Le denunce, secondo la prassi, sono presentate al capitano o al podestà e comportano sovente una condanna che si estingue con il pagamento di una ammenda spettante per metà all'accusatore e per metà al comune. I custodi sono quindi incentivati ad agire con estrema solerzia, anche in considerazione del loro vantaggio personale. I fascicoli giudiziari offrono numerose testimonianze di procedimenti contro irregolarità rilevate dai custodi, soprattutto in relazione alle quantità eccessive di pesce venduto, superiori a quelle consentite e alle mancate assegnazioni dovute dai parrocchiani e dai lacosciani.

Una serie di condanne «occasione piscium» è emanata nei mesi di febbraio e marzo del 1282 dal capitano del popolo in seguito alle denunzie fatte dai custodi circa le assegnazioni di pesce del lago[70]. Generalmente le condanne comportano la soluzione di una ammenda di 40 soldi, che viene di solito effettuata dopo qualche mese. È a cura del camerlengo provvedere poi a consegnare le quote agli accusatori[71].

Lo sfruttamento intensivo della fauna ittica, specie nel periodo invernale, avrebbe in breve prodotto guasti irreparabili per la riproduzione del pesce se le autorità non avessero parallelamente provveduto a programmare periodiche iniziative per la tutela e il ripopolamento delle specie più pregiate.

---

[68] L'istituzione risale al 1285 per espressa volontà dei consoli delle arti (ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Consigli e riformanze*, reg. 5, cc. 42*v*-43*r*; cfr. C. CUTINI, *Frammenti di riformanze*... cit., p. 327, nota 10).

[69] Il compenso è computato in 40 soldi (*ibid.*, c. 43*r*) e il pagamento è effettuato di solito nel mese di ottobre, come risulta dalle registrazioni finanziarie comunali del 1282 (*ibid., Camerlenghi*, reg. 1, c. 345*v*). I custodi possono agire palesemente, controllando «inter stallum» il commercio nella piazza, oppure, in incognito «extra stallum», per sorprendere più facilmente i contravventori; in tal caso sono detti *custodes secreti*.

[70] ASPG, *Giudiziario, Capitano*, reg a. 1282, 16, cc. 103*r*-110*r* e cc. 127*r*-142*r*.

[71] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Camerlenghi*, reg. 1, cc. 79*v*, 241*r*-242*r*, 335*v*, 338*v*. Nell'ottobre dello stesso anno Francesco Meliorati, custode durante la quaresima dello stesso anno, riceve, anche a nome dei due suoi compagni, 100 soldi corrispondenti alla parte loro spettante per la condanna di Giptius Plancinelli e Fabritius Micheluccii Bonaveris (*ibid.*, c. 345*r*), il primo dei quali era stato sorpreso ad acquistare nel mese di febbraio una quantità eccessiva di pesce (ASPG, *Giudiziario, Capitano*, reg. a. 1282, 16, c. 103*r*).

Si calcola infatti che, tramite le sole assegne dei parrocchiani e dei lacosciani in quaresima, dovrebbero giungere a Perugia giornalmente oltre tre tonnellate di sole tinche e lasche che, per una popolazione computata approssimativamente intorno a trentamila abitanti, costituirebbero un consumo di trecento grammi di pesce pro capite [72].

Innanzitutto viene limitata la pesca nel periodo della riproduzione, in corrispondenza dei mesi della tarda primavera e dell'estate. In questo periodo è autorizzato solo l'uso di attrezzature che non danneggino la riproduzione delle specie pregiate quali tinche, lasche e anguille, individuate dalle fonti come pesce bruno.

La cedola del 1276 e lo statuto del 1279 stabiliscono di consentire la pesca dalle calende di maggio alla metà di agosto esclusivamente «cum listarillis, lascaris et albariis» [73], attrezzature utilizzate prevalentemente per la pesca del cavedano detto pesce «albus» — in contrapposizione al pesce bruno — di minor pregio per la proverbiale insipidezza e deperibilità delle carni e per la presenza in esse di un gran numero di lische [74]. Il cavedano non è quindi soggetto a limiti di pesca nell'arco dell'anno.

Inoltre è proibito, nel periodo estivo, approntare «arelle», cioè palizzate di canne lacustri per la pesca delle anguille, o usare «ce-

---

[72] Infatti secondo lo statuto del 1342 le assegnazioni di pesce dei parrocchiani e dei lacosciani devono ammontare complessivamente a trenta some. Considerando una soma corrispondente a trecento libre e ogni libra a gr. 337,815, si calcola che le assegne corrispondono a oltre trenta quintali giornalieri. Un'altra testimonianza, già citata, coeva allo statuto, attesta tuttavia che le effettive assegnazioni ammonterebbero, per tutto il periodo quaresimale, a sessantadue tonnellate, cioè a una quantità equivalente a circa la metà di quella prevista dallo statuto. Per la determinazione della corrispondenza tra le diverse unità cfr. G. MIRA, *Le entrate patrimoniali del Comune*... cit., p. 30; inoltre cfr. J.C. MAIRE VIGUEUR, *Sulle rive del lago*, in «Storia e dossier», 18, maggio 1988, pp. 15-17.

[73] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Sommissioni*, reg. 1, c. 118*v*; *Statuti*, reg. 1, rubrica 238, c. 35*v* b. Per una tipologia delle reti cfr. N. UGOCCIONI, *Reti e sistemi tradizionali di pesca nel lago Trasimeno*, in «Quaderni dell'Atlante Linguistico dei Laghi Italiani», 2, Città di Castello 1982.

[74] Per la nomenclatura del pesce e dei termini tecnici di pesca cfr. G. MORETTI, *Intorno ai termini di mestiere dei pescatori del Trasimeno*, appendice a *Pescatori del Trasimeno*, in *Arti e mestieri tradizionali in Umbria*, Perugia 1977, pp. 83-122; e C. CONTI, *La Trasimenide di Matteo dall'Isola e la pesca nel lago di Perugia nel secolo XVI*, in *Lingua, storia e vita dei laghi d'Italia*... cit., pp. 415-450.

stones» per attirare le lasche annidate tra gli arbusti per deporre le uova [75].

Altre disposizioni precisano i termini del divieto, estendendo la proibizione di pesca fino al mese di settembre, quando non può essere gettata nessuna rete, ovvero «cervaria», nel lago per pescare tinche e il divieto vale anche per «quegnunque nobele (...) overo suo fante overo famegliaio», che sia sopreso a pescare tinche con il «retacchio» o con altre reti [76].

Tali misure non sempre riescono ad eliminare il rischio di azioni distruttive dell'ambiente lacustre, che in realtà si verificano con frequenza. Nel 1314 il consiglio dei priori delle arti accoglie la petizione avanzata dai sindaci delle comunità del Trasimeno e delle isole, contro coloro che pescano «cum garavellis per caneta causa capiendi tincas» [77]. Nell'istanza viene specificato che la pesca delle tinche e la distruzione dei canneti procurano gravi danni sia al Comune, sia ai parrocchiani, sia soprattutto agli abitanti del lago. L'autorità comunale emana di conseguenza il divieto di pesca con tutte quelle attrezzature che possono recare danno ai canneti e fondali, come i giacchi grandi gettati a riva, i cesti e le reti a strascico [78].

Più tutelate sono ovviamente le zone del lago più pescose e tra tutte le acque circostanti l'Isola Maggiore in cui, nel tratto di costa tra Moldeloro e Mergano, è vietato predisporre tuori per la cattura delle anguille, per uno spazio dalla riva compreso nella misura di dieci reti

---

[75] La pena per i trasgressori è stabilita in 100 soldi per ogni arella o cestone sorpreso in acqua. I *cestones* (detti anche «krini») possono essere identificati con i cesti di vinco, rivestiti di erica, appesi tramite una corda a due pali confitti sul fondo del lago, per attirare le lasche nel periodo della «fregola», quando il pesce cioè si avvicina alla riva per riprodursi (cfr. N. UGOCCIONI, *Reti e sistemi*... cit., p. 118).

[76] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Statuti*, reg. 2, rubrica 108 (cfr. *Statuti di Perugia dell'anno MCCCXLII*... cit., p. 393, n. 121). La «cervaria» è una rete a maglia larga, usata esclusivamente per pescare tinche (cfr. C. CONTI, *La Trasimenide*... cit., p. 432).

[77] *Ibid., Consigli e riformanze*, reg. 15, cc. 278*v*-279*r*.

[78] È vietato pescare «cum artificiis videlicet cum garavellis nec mancellare nec cum fossonis nec cum gyacchis spessis fregatoriis, nec cum cistonibus, nec cum retabenis, nec cum gualis gualando, nec cum retayolis, nec cum listis tractoriis» (*ibid.*, c. 279*r*).

piccole[79]. La pena prevista per i trasgressori è piuttosto pesante poiché prevede il pagamento di 100 lire e il sequestro delle attrezzature.

Con il proliferare della normativa aumentano i procedimenti giudiziari contro coloro che vengono sorpresi a pescare in modo illecito.

Nel 1446 alcuni pescatori dell'Isola Maggiore e dell'Isola Polvese sono accusati di aver pescato durante il mese di maggio. Il verbale di accusa descrive nei dettagli l'azione di ogni imputato: «intravit cum navigiuolo acquam lacus Perusii (...) capiendo pisces cum rete que dicitur et appellatur el giachio», senza essere in possesso dell'apposita licenza dei parrocchiani e contro le regole fissate nella cedola dello stesso anno[80].

Durante l'interrogatorio i pescatori riescono a dimostrare di aver preso solo pesci «vocatos albos», per i quali presentano la licenza rilasciata dal tesoriere e grazie alla quale ottengono l'assoluzione. L'esistenza di una serie di processi, tutti identici nell'imputazione e nella conclusione, fa supporre che l'acquisto delle licenze sia da attribuire ad un momento successivo a quello della contestazione del reato, in quanto gli acquirenti dei frutti del lago sono più interessati a ricevere il denaro direttamente dai pescatori che ad attendere per mesi la quota loro spettante dopo l'eventuale condanna emanata dal giudice[81].

---

[79] *Ibidem*. La pesca con i «tori» presuppone una lunga e attenta preparazione. I tuori infatti sono costituiti da grandi mucchi di rami e fascine che, sistemati sul fondo del lago, offrono un rifugio durante la stagione fredda. La pesca si svolge quindi in inverno, ma la preparazione del tuoro deve essere approntata in estate (cfr. C. CONTI, *La Trasimenide*... cit., pp. 441-450).

[80] ASPG, *Giudiziario, Podestà*, vol. 1446, n. 197, c. 32*r*-34*r*. Il procedimento si svolge nel mese di settembre. Il giacchio è una grande rete a campana con piombi all'estremità, che quando viene lanciata, ricade aperta ad ombrello imprigionando i pesci sul fondo (cfr. N. UGOCCIONI, *Reti e sistemi*... cit., pp. 24-25).

[81] Le licenze di pesca possono raggiungere anche costi molto alti, determinati sicuramente dalla capacità e dalla disponibilità delle attrezzature dell'acquirente. Talvolta possono ammontare a diversi fiorini, come attestato da una quietanza rilasciata a due uomini dell'Isola Maggiore nel 1412, per il pagamento della somma di 31 fiorini d'oro e 20 soldi, quale tassa per pescare nel lago, dovuta al castellano di Castiglione del Lago (ASPG, *Corporazioni religiose soppresse, S. Maria di Montemorcino, Diplomatico*, n. 339). Altri processi si concludono con la condanna e ciò forse si verifica quando non sia possibile raggiungere un qualche accordo tra le parti. Nel 1470 quindici pescatori di Passignano sono accusati di aver pescato da marzo a luglio con «istrumenta proibita» e sono condannati in contumacia al pagamento di 25 lire ciascuno (ASPG, *Giudiziario, Capitano*, reg. a. 1469, n. 117, c. 28).

Un rilievo particolare è dato dalla normativa statutaria alla determinazione e alla tutela delle attrezzature di pesca consentite, rilievo che conferma l'attenzione pubblica riservata al settore della pesca e che si manifesta con norme che vanno ben al di là degli interessi privati. Una rubrica dello statuto del 1279 proibisce di danneggiare le reti e stabilisce una serie di ammende che variano in relazione alle loro dimensioni: 100 lire per la «rete grande», 50 per una «retacla», 25 per un «tramaglio de girone», 100 soldi per un «cervario», infine 3 lire per una «listarella albaria»[82].

La tutela e la cura degli «strumenti» di lavoro, recepita anche dall'ordinamento pubblico, trova riscontro nella valutazione privata ad essi riservata come beni da tramandare, che perpetuano la tradizione e la cultura dell'arte della pesca[83].

In molti casi le attrezzature costituiscono per i pescatori l'unica risorsa che permette di svolgere un lavoro e quindi di assicurare il sostentamento necessario. Quando vien meno il possesso delle reti sorgono per il pescatore e per la sua famiglia difficoltà di sopravvivenza che inducono talvolta a compiere azioni disperate, di cui le fonti giudiziarie offrono ampia testimonianza[84].

Il Comune riconosce ed evidenzia nell'attività dei pescatori un importante aspetto di carattere sociale, quale fonte di approvvigiona-

---

[82] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Statuti*, reg. 1, rubrica 247, c. 36*v* b: «Qualiter puniantur homines lacus incidentes inter se retia». La stessa rubrica prevede sanzioni anche contro chi manomette le attrezzature o ne limita il perfetto funzionamento. Infatti sono dovute 10 lire ai parrocchiani qualora venga sottratto pesce già imprigionato nelle nasse; o qualora vengano chiuse senza autorizzazione le imboccature delle stesse, impedendo altre catture.

[83] Antonio di Guido, pescatore di Monte del Lago, nel proprio testamento (datato 1400, maggio 9), destina a due suoi amici e forse soci i suoi diritti sulle attrezzature fisse che possiede «in aqua lacus» (quali tuori e arelle) «et omnes alias res et massaritias pertinentes ad artem pischandi in dicto lachu»; destina però a suo figlio gli attrezzi di maggior pregio, le barche, «navem et navinculum» (ASPG, *Corporazioni religiose soppresse, S. Maria di Montemorcino, Diplomatico*, perg. 295).

[84] Un tale detto lo Schiavo dell'Isola Maggiore si introduce armato di una lancia in casa del custode della posta di Monte del Lago nel tentativo di riappropriarsi delle reti sequestrate con l'accusa di pesca abusiva. Il gesto disperato comporta una ulteriore condanna e il pagamento della ingente cifra di 200 lire, somma davvero insolvibile per un pescatore del Trasimeno (ASPG, *Giudiziario, Podestà*, vol. 84, c. 40*v*).

mento alimentare per l'intera popolazione e ne tutela la continuità di esercizio. Le cedole prevedono conseguentemente che i pescatori non possano essere distolti dal loro impegno neppure per esigenze militari. Un capitolo della cedola del 1422 prevede che, «nel tempo de le cavalcate», almeno centocinquanta pescatori debbano essere esonerati dall'arruolamento nelle milizie comunali per continuare a svolgere, senza alcun aggravio fiscale, la loro consueta attività [85]. L'unico obbligo cui devono assolvere «per l'utilità del comuno de Peroscia», limitatamente ai mesi estivi quando vige il divieto di pesca, è quello di contribuire, al pari di tutti gli altri cittadini, all'approvvigionamento delle biade dei terreni del Chiugi, alla manutenzione delle vie, delle fonti e dei canali e «de gl'altre lavorie». Tuttavia, «a ciò che la pescagione del laco non receva per quisto lesione overo danno ...al comune overo agle comparatore del laco», è prevista la facoltà per i pescatori di cedere in appalto ovvero «cottomare» ad altri i loro doveri civici [86].

Oltre che con disposizioni di natura repressiva, le acque del lago vengono tutelate con provvedimenti rivolti più direttamente a garantire la continuità delle caratteristiche ambientali e faunistiche. Tra gli obblighi primari dei pescatori e degli appaltatori è annoverato quello di provvedere a «reinfrascare» ogni tre anni le acque del lago nel mese di ottobre «et omnia facere que pertinent ad aptationem tororum», compiti ribaditi costantemente dagli statuti e dalle cedole [87]. L'operazione consiste nel cospargere il fondo la-

---

[85] Il capitolo specifica che centocinquanta uomini del lago «possono stare englie luocora d'essa università d'esso laco a la pescagione... e perché non andassero en lo dicto hoste o cavalcata niuna pena overo agravamento deggano sostenere» (ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Comunanze*, reg. 3, c. 36*r*).

[86] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Statuti*, reg. 2, IV, rubrica 110 (cfr. *Statuti di Perugia dell'anno MCCCXLII*... cit., pp. 385-396). La rubrica continua specificando: «che le predicte cose egle ditte lacosciane non facciano personalmente e en le pròprie loro persone, a ciò che non lasseno la pescagione del laco, ma... siano costrette a cottomare la parte sua... et pagare egle denare a coloro agle quagle cottomate sironno le predicte cose». Alle autorità comunali interessa infatti che anche gli altri servizi, oltre alla pesca, vengano garantiti perché di vitale importanza per l'approvvigionamento alimentare della città, soprattutto devono essere assicurati la mietitura e il trasporto del grano del Chiugi.

[87] L'obbligo viene previsto per la prima volta nel 1279 (ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Statuti*, reg. 1, rubrica 236, c. 35*v* a).

custre di fascine e predisporre un ambiente ideale per la riproduzione della fauna ittica, prima di dare attuazione alle fasi vere e proprie del ripopolamento.

Altre disposizioni prevedono la costruzione di «porti» intorno alle rive del lago, ossia di stretti corridoi d'acqua, delimitati da palizzate, che si protendono dalla riva, riempiti di fascine, per offrire un riparo sicuro ai pesci nei mesi invernali, soprattutto alle lasche [88].

L'altro importante obbligo cui devono assolvere tutti coloro che sfruttano le risorse lacustri è quello di provvedere al ripopolamento costante delle specie ittiche più pregiate, con l'immissione annuale nel lago di un gran numero di «bruglie», cioè avannotti di lasche, tinche e anguille. Fin dal 1275 le autorità cittadine deliberarono la «seminationem luciorum anguielarum, gambarorum in lacu Perusino», in quantità da definire in base alle disponibilità di reperimento [89].

Il successivo statuto del 1279 definisce nei dettagli la fase di ripopolamento, che deve essere promossa dal podestà e dal capitano i quali, da febbraio a marzo e da settembre a ottobre, devono far gettare nel lago almeno duemila lucci vivi e altrettante anguille, prelevate dal vicino e pescoso fiume Chiana. Si dispone inoltre che vengano immesse due salme di trote e altrettante di gamberi, senza specificarne la provenienza.

Affinché l'intera operazione dia i risultati sperati, è previsto che il podestà e il capitano provvedano a far chiudere con delle palizzate l'imbocco dei fossati e dei canali intorno al lago per impedire la fuga dei pesci dal bacino lacustre. Le spese sono sostenute per due terzi dalle comunità del lago e per resto dal comune. La sorveglianza viene affidata ad «uno bono homine religioso vel alio» e ad un notaio, designati dal podestà e dal capitano [90].

---

[88] Nello statuto del 1342 la rubrica 108 prevede che il capitano debba far realizzare, a spese delle comunità del lago, quattro «porti» nelle zone scelte dai parrocchiani, ad eccezione delle rive presso Monte del Lago. Per la descrizione del «porto» e delle tecniche di pesca ad esso connesse cfr. C. CONTI, *La Trasimenide*... cit., p. 434, tav. IV.

[89] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Consigli e riformanze*, reg. 7, c. 110*v*.

[90] *Ibid., Statuti*, reg. 1, rubrica 240, c. 35*v*b-36*r*: «Quot et quando lucii et anguille, trocte et gambari in lacum et per quos». Anche l'anno precedente i consigli generale e speciale avevano deliberato di eleggere «unus bonus homo» delegato di far immettere la quantità di pesci e gamberi nel lago secondo quanto disposto dallo statuto (*ibid., Consigli e riformanze*, reg. 9, c. 190*v*).

Le fasi di ripopolamento si svolgono ogni anno con scrupolosa regolarità [91].

Lo sfruttamento delle risorse ittiche porta necessariamente ad intensificare negli anni le fasi di «reinfrescatura» e ad aumentare le quantità di pesce da immettere. Una norma statutaria del 1342 prescrive che i parrocchiani e i lacosciani provvedano a gettare ben diecimila anguille vive nei mesi di settembre e ottobre [92].

Conseguentemente all'immissione degli avannotti, viene vietata la pesca del pesce minuto, pertanto non possono essere catturate anguille prima che siano trascorsi due anni dalla loro immissione, né bruglie prima di un anno, neppure su licenza dei parrocchiani [93].

Nella cedola del 1406 si determina con più chiarezza l'oggetto del divieto, calcolato in base al peso del pesce. Sono escluse dalla pesca le bruglie «de tencarame», ovvero gli avannotti di tinca e di lasca, al di sotto delle quattro oncie e la bruglia di anguilla al di sotto di una libbra. Un apposito officiale del comune, detto del «tencarame», deve sorvegliare i pescatori e denunciare i trasgressori al momento della pesca e della vendita. Per arginare i tentativi di corruzione, infine, viene imposta una pena di 500 lire agli officiali che non dovessero svolgere correttamente il loro mandato [94].

Tuttavia la sorveglianza sulla pesca nel lago e sulla vendita del pesce in città viene di fatto effettuata dagli acquirenti della comunanza, i quali arruolano al loro servizio i «famegliare», guardie e custodi, residenti nelle poste intorno al lago. Tali officiali garantiscono una sorveglianza continua, tesa a reprimere frodi e reati compiuti a scapito dei parrocchiani [95].

---

[91] Nel 1320 i priori deliberano l'emissione di un bollettino a favore di Pisolo Angeli, frate della penitenza, incaricato dai pescatori e dagli acquirenti della comunanza (che si sono nel frattempo sostituiti al comune nel sostenere un terzo delle spese) di sovrintendere alle operazioni di immissione delle bruglie nel lago. Il frate, che dovrà recarsi da Perugia al Trasimeno e là trattenersi otto giorni, beneficerà di un compenso complessivo di 4 lire (*ibid., Consigli e riformanze*, reg. 18, c. 79*r*).

[92] *Ibid., Statuti*, reg. 2, IV, rubrica 106 (cfr. *Statuti del comune di Perugia dell'anno MCCCXLII*... cit., p. 389).

[93] *Ibid.*, rubrica 109 (cfr. *ibid.*, pp. 395-396): «De le tenche overo bruglie e anguille del laco a certo tempo da non prendere».

[94] *Ibid., Consigli e riformanze*, reg. 51, c. 17*r*.

[95] Già la cedola del 1276 concede agli acquirenti la piena licenza di provvedere alla difesa «cum exercitus... pro custodia facienda» (*ibid., Sommissioni*, reg. 1, c. 119*r*).

Le mansioni degli officiali sono diversificate e possono consistere nella semplice vigilanza con il dovere della denunzia dei contravventori «custodes», nell'organizzazione di un servizio ispettivo più ampio «barigelli», nella registrazione dei movimenti di cassa della società «scriptores».

L'ingaggio può protrarsi per l'intero anno dell'appalto o limitarsi al periodo estivo, in cui vige il divieto di pesca[96]. In qualche caso si può verificare che una stessa persona sia arruolata più volte, in diversi periodi e da diverse società, lasciando supporre l'espletamento di mansioni stabiliti e accreditate[97].

Le fonti notarili offrono numerose testimonianze degli incarichi affidati dalle società acquirenti la cedola dei frutti del lago ai loro uomini di fiducia[98]. L'ammontare del compenso dipende ovviamente dalle funzioni svolte, e può raggiungere anche somme molto elevate, come 125 fiorini per l'officio di «barigellatus lacus»[99].

Il pesce del lago è considerato costantemente un bene sociale cui tutti possono attingere pur nei limiti della normativa che ne regola il prelievo e il commercio. È fonte di approvvigionamento alimentare di prima necessità, ma si presta anche a costituire oggetto di dono alle massime autorità. Si ricorda in proposito l'invio di dieci salme di tinche a Roma per la mensa papale del giovedì santo[100], o l'offerta di pesce all'abate di S. Galgano, di passaggio a Perugia nel marzo del 1288[101].

---

[96] Nell'aprile del 1473 Gentile Petri Pauli Tanci è nominato officiale del lago per i mesi estivi e presta giuramento di fedeltà agli acquirenti della cedola (ASPG, *Notarile, Bastardelli*, reg. 519, c. 34*r*).

[97] Ludovico Andree Bacialle viene ingaggiato con la qualifica di *scriptor* nel 1461 dalla società capeggiata da Guido Baglioni (*ibid.*, reg. 515, c. 75*v*) e come officiale del lago nel 1465 da Ugolino degli Oddi (*ibid.*, reg. 516, c. 69*r*).

[98] Si tratta soprattutto di promesse e giuramenti di fedeltà nello svolgere il mandato di «officialis lacus» (cfr. ASPG, *Notarile, Bastardelli*, reg. 515, c. 59*r* e c. 108*r*; c. 40*v* e c. 43*r*).

[99] È la somma pagata da Ludovico Petri Gherardutii e da Felice Iacob, ebreo, due dei soci per l'anno 1460 a Pietro Paolo domini Ghodii di Gubbio, bargello del lago (*ibid., Notarile, Protocolli*, reg. 256, c. 44*r*).

[100] La decisione di inviare il pesce ogni anno al papa viene presa per la prima volta nel 1276. In seguito l'omaggio alla mensa papale sarà rinnovato ogni anno (ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Consigli e riformanze*, reg. 8, c. 16*r*; cfr. C. CUTINI, *Frammenti di riformanze*... cit., p. 329).

[101] L'omaggio viene giustificato «pro honore et reverentia ...et pro multis servitiis receptis et habitis per ipsum comunem ab ipso domino abbate» (ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Diplomatico*, cass. 31, perg. 543).

Si tratta di un alimento gradito e apprezzato, che può suscitare anche interesse eccessivo, se è vero che, come ricordano le cronache, il decesso di Martino IV, avvenuto a Perugia nella notte tra il 28 e 29 marzo del 1285, sia da attribuire a una indigestione di anguille [102].

Molti anni più tardi, nel 1493, viene donato ancora pesce «pro honorando» il nuovo governatore di Perugia Giovanni Castellar, arcivescovo di Trani, nobile spagnolo e nipote di Alessandro VI [103].

L'offerta di pesce ben si addice alle esigenze alimentari dei religiosi, per i quali costituisce un alimento privilegiato, indicato dalla maggior parte delle regole monastiche [104]. Anche per questi motivi le autorità comunali favoriscono l'approvvigionamento da parte delle comunità religiose, soprattutto in quaresima, in deroga alla normativa vigente, autorizzando le comunità ad acquistare pesce in grandi quantità [105].

Anche gli acquirenti della comunanza e i pescatori del lago sono tenuti a loro volta ad assolvere ad alcuni obblighi che rivestono le caratteristiche della deferenza verso le autorità cittadine. Nella cedola del 1406 si concorda che in occasione della festività del santo patrono, ricorrente il primo marzo, in pieno periodo quaresimale, i parrocchiani e i lacosciani consegnino al Comune tre some

---

[102] Cfr. L. BONAZZI, *Storia di Perugia dalle origini al 1860*, Perugia 1875-1879 (rist. anast. Città di Castello 1982), I, pp. 246-247.

[103] ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Consigli e riformanze*, reg. 122, c. 61. In data novembre 14, il consiglio dei priori emette un bollettino di 11 lire e 12 denari per l'acquisto di pesce per il vitto del governatore. Giovanni Castellar, eletto il 23 agosto, è considerato dai cronisti contemporanei «uomo misero, bizzarro e cervellino» (cfr. A. MARIOTTI, *Catalogo dei podestà, capitani del popolo, legati, vicelegati e governatori della città di Perugia*, Perugia 1806, pp. 345-346).

[104] I verbali dei consigli comunali forniscono frequentemente notizie relative ad offerte di pesce ai religiosi. Nel marzo del 1470 viene emesso un bollettino «pro piscibus et aliis rebus ad victum fratris Iacobi de Marchia» (ASPG., *Archivio storico del comune di Perugia, Indici delle riformanze*, reg. 109, c. 30*v*). Anche precedentemente, in una cedola del 1453, era stato aggiunto un paragrafo che imponeva ai compratori di consegnare ai frati di S. Francesco, in occasione della convocazione del capitolo dell'ordine previsto per il mese di maggio, quattro some di pesce (*ibid., Comunanze*, reg. 5, c. 140*v*).

[105] Nel 1278 è data facoltà ai religiosi di acquistare, in occasioni particolari, pesce *ingrossum* su licenza del consiglio (cfr. C. CUTINI, *Frammenti di riformanze*... cit., p. 329).

di pesce, computando ciascuna soma in tre ceste di cui almeno una di tinche e una di lasche della migliore qualità e della pezzatura maggiore [106].

Nell'assolvimento di un obbligo sancito dai patti contrattuali, può celarsi forse anche l'esigenza avvertita dagli uomini del Trasimeno di manifestare la necessaria deferenza verso quanti hanno il dovere e il potere di controllare le attività di pesca.

Ancora nel 1416, in pieno regime di Braccio Fortebraccio da Montone, la cedola si chiude con un capitolo aggiunto in cui viene pattuito che per le feste di Natale, di S. Ercolano e di Pasqua dovranno essere consegnate a Braccio, per sé e per la sua corte, duecento libre di tinche grosse [107].

[106] Il pesce deve essere ripartito tra i magistrati comunali secondo rigidi criteri gerarchici: due ceste al capitano e altrettante al podestà; una cesta al capitano della guardia e una al cancelliere del comune. (ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia, Consigli e riformanze*, reg. 51, c. 17*v*).

[107] *Ibid.*, *Comunanze*, reg. 2, c. 227*v* (cfr. U. NICOLINI, *Gli statuti del lago*... cit., p. 400). La cedola prevede anche che, in assenza di Braccio, cento libre debbano spettare al suo luogotenente, cento ai priori e venti al cancelliere.

CARLO BITOSSI

L'alimentazione delle forze armate della Repubblica di Genova: sondaggi archivistici e problemi di ricerca

1. – Se le istituzioni militari della repubblica di Genova costituiscono, nonostante i pregi e l'utilità dei lavori sinora condotti su di esse, un oggetto di studio tuttora solo parzialmente conosciuto, una ragione sta nella configurazione delle fonti documentarie che le riguardano: per un verso lacunose, per un altro abbondanti, ma disperse fin dall'origine in più fondi e non sempre facilmente utilizzabili, esse riflettono una situazione istituzionale, come molte altre della repubblica di Genova, assai complessa e ricca di zone d'ombra [1]. Queste considerazioni, applicabili all'organizzazione militare genovese nel suo complesso, lo sono anche al tema specifico dell'approvvigionamento alimentare.

2. – Quale era la consistenza delle forze armate di una repubblica che si voleva programmaticamente neutrale e la cui politica estera ebbe per tutta l'età moderna un'autonomia condizionata dalle strategie mediterranee delle grandi monarchie? Sul mare, sino al 1559 la flotta da guerra

[1] Il quadro di riferimento d'obbligo per la storia moderna genovese è C. COSTANTINI, *La Repubblica di Genova nell'età moderna*, Torino 1978, con ricca bibliografia; resta utile la consultazione di V. VITALE, *Breviario della storia di Genova. Lineamenti storici e orientamenti bibliografici*, Genova 1955, soprattutto per il secondo volume (*Orientamenti bibliografici*, a cura di T.O. DE NEGRI, che fornisce una esauriente bibliografia ragionata di un secolo di studi di storia genovese, ad alcuni dei quali, per l'argomento in questione, occorre tuttora rifarsi, in mancanza d'altro. Per le fonti archivistiche riguardanti la storia moderna genovese in generale v. E. GRENDI, *Introduzione alla storia moderna della repubblica di Genova*, Genova 1976²; mentre per l'Archivio di Stato di Genova vedi *Archivio di Stato di Genova*, in MINISTERO BENI CULTURALI E AMBIENTALI, UFFICIO CENTRALE BENI ARCHIVISTICI, *Guida generale degli Archivi di Stato italiani*, II, Roma 1983, pp. 299-354.

genovese consisteva nelle galee di Andrea Doria e degli altri «particolari» *asientistas de galeras* per il re di Spagna. Flotte private, anche se, come nel caso di quella del principe Doria, di dimensioni ragguardevoli, e genovesi (o, meglio ancora, liguri) per la provenienza dei proprietari, dei comandanti e di gran parte degli equipaggi: ma ai servizi di una potenza che non era la repubblica di Genova. Solo dal 1559 la Repubblica dispose di una squadra di galee statali, che nei due secoli e mezzo seguenti fu dapprima ampliata e poi contratta (passò dalle quattro iniziali a tre nel 1564, di nuovo a quattro nel 1583, a sei nel 1586, a otto pochi anni dopo, a sette nel 1617, per qualche tempo a dieci nel corso del Seicento, poi declinate a cinque e infine a quattro nel Settecento), ma in ogni caso mantenne dimensioni limitate[2]. Messa in discussione nel 1725, la preferenza per le galee piuttosto che per i vascelli venne nondimeno confermata, conti delle spese alla mano; anzi, la squadra sopravvisse persino alla caduta dell'antico regime nel 1797[3].

---

[2] Sulla storia della flotta della Repubblica v. E. PANDIANI, *Il primo comando in mare di Andrea Doria, con uno studio sulle galee genovesi*, in «Atti della Società ligure di storia patria» LXIV (1953), pp. 341-390; *Il porto di Genova nella mostra di Palazzo San Giorgio*, Milano 1953, agli articoli di E. PANDIANI su arsenale e galeotti e C. MANFRONI sulle galee; G. CANEVA, *L'ultimo comando in mare di Ippolito Centurione e l'epidemia delle Galee genovesi nel 1684-1685*, in «Bollettino linguistico per la storia e la cultura regionale», XV (1963), pp. 61-72; ID., *La flotta permanente della Repubblica di Genova*, in «Genova. Rivista del comune di Genova», XLIV (1964), 6 pp. 15-25; i due volumi su *Guerra e commercio nell'evoluzione della marina genovese tra XV e XVII secolo*, della «Miscellanea storica ligure», n.s., II (1970), 1, e III (1971), 1; M. PORRATI, *L'alimentazione sulle navi di Genova nel periodo pre-risorgimentale*, che ho consultato nel dattiloscritto gentilmente messomi a disposizione dal dott. Aldo Agosto. Per un confronto v. U. TUCCI, *L'alimentazione a bordo delle navi veneziane*, in «Studi veneziani», n.s. XIII (1987), pp. 103-145 (ringrazio la collega Alessandra Sambo, dell'Archivio di Stato di Venezia, per aver richiamato la mia attenzione su questo importante studio). E si veda anche C. COSTANTINI, *La Repubblica...* cit., per il rapporto tra Andrea Doria, Gian Andrea Doria e la Repubblica alla fine degli anni '50 e nei primissimi anni '60 del Cinquecento.

[3] Cfr. E. GRENDI, *Un'alternativa genovese verso il 1725: galere o navi da guerra? (Costi comparativi e alimentazione)*, in H. BRESC-L. GATTI-E. GRENDI-P. BORZONE, *Studi di storia navale*, Firenze 1975, pp. 97-113. Il duca di Tursi, passato nel 1715 al servizio del re di Francia, disarmò le proprie galee sin dal 1725; nel 1748 venne disarmata l'intera squadra francese. Cfr. su quest'ultima i recenti M. VIGIÈ, *Les galériens du roi, 1661-1715*, Paris 1985, e A. ZYSBERG, *Les galériens. Vies et destins de 60.000 forçats sur les galères de France, 1680-1748*, Paris 1987, anche per la bibliografia precedente. Quanto alla squadra di galee genovesi durante la Repubblica democratica ligure, devo alla cortesia della collega Patrizia Schiappacasse, che attende al riordinamento del fondo Repubblica ligure, conservato presso l'Archivio di Stato di Genova, la segnalazione di documenti utili allo studio dell'alimentazione degli equipaggi nelle filze 41, 184, 191, 206, 270-272, 292.

Quanto all'esercito, Genova, difesa da appena 350 mercenari nel 1547, al momento della congiura dei Fieschi, aveva una guarnigione di 650 uomini nel 1597, cui andavano aggiunti i presidi delle fortezze del Dominio[4]. Alle tradizionali compagnie corse, tedesche e italiane si aggiunsero nel 1608 le compagnie svizzere, reclutate nei cantoni cattolici[5]: e da allora sino alla caduta della Repubblica i contingenti mercenari consistettero di quei quattro nuclei, variamente proporzionati nel corso del tempo. Alla vigilia della guerra del 1625 il governo genovese disponeva di circa 1600 uomini in città e sulla squadra delle galee e di 620 uomini di guarnigione nei presidi, oltre alle milizie mobilitate e ad altri 1700 uomini arruolati straordinariamente[6]; a fine Seicento, in tempo di pace, aveva al soldo circa 4.000 uomini, per metà concentrati nella capitale, e per il resto distaccati nei presidi e in missione[7]. Nel complesso, truppa adatta alle operazioni di polizia nel Dominio e in città, e affiancata dalle milizie paesane (i «paeselli»)[8], impiegata però in poche occasioni in vere e proprie guerre: nel 1625 contro i franco-savoini, nel 1672 ancora contro il duca di Savoia, nel 1684 contro i francesi, nel 1745-1748 contro gli austro-sardi, dal 1730 al 1768 nella Corsica in ribellione. Tranne che nella breve guerra del 1672, in tutte le occasioni di confronto militare le forze genovesi si

[4] Cfr. ARCHIVIO DI STATO DI GENOVA (d'ora in poi ASGE), *Manoscritti biblioteca*: 163 (*Relazioni antiche di Genova, 1528-1597*), cc. 29*v*-30*v*; per l'esattezza, la Repubblica aveva al soldo 500 tedeschi, 300 italiani e 100 corsi: ma solo 650 di questi mercenari si trovavano in permanenza in città. La relazione sullo stato di Genova nel 1597, tradizionalmente attribuita al doge Matteo Senarega, fu forse scritta dal toscano Iacopo o Giacomo Mancini. Sulla controversa questione v. C. COSTANTINI, *La Repubblica di Genova*... cit., p. 518.

[5] Sulle circostanze dell'ingaggio dei mercenari svizzeri v. M.E. GAZZOLA, *Rapporti tra la Repubblica di Genova e le città svizzere nel secolo XVII. Ricerche d'archivio*, in «Genova, la Liguria e l'Oltremare tra Medioevo ed Età moderna. Studi e ricerche d'archivio», IV (1981), pp. 361-409.

[6] Cfr. C. BRUZZO, *Note sulla guerra del 1625*, in «Atti della Società ligure di storia patria», LXVII (1938), pp. 155-210. La forza complessiva a disposizione della Repubblica ammontava a 9.300 soldati.

[7] BIBLIOTECA CIVICA «BERIO», Genova, *Manoscritti rari* IV.5.6 (*Memorie militari della Repubblica di Genova dal 1673 al 1747*), c. 132: «1691 a primo dicembre la soldatesca è in numero di 4.039», dei quali 2.037 in città.

[8] Oggetto di diffidenza e scherno da parte dei comandanti nobili, queste milizie trovarono tuttavia efficace impiego contro i franco-piemontesi nel 1625, i francesi nel 1684, gli austriaci nel 1747-48.

trovarono spalleggiate da truppe alleate: spagnole nel 1625 e nel 1684, franco-spagnole nel 1745-48, imperiali e poi francesi in Corsica[9].

3. – Quali magistrature sovrintendavano alle forze armate? Ad amministrare lo stuolo delle galee pubbliche venne istituito nel 1559 il Magistrato delle galee[10], dal quale fu staccato nel 1607 quello dell'arsenale per sovrintendere a quest'ultimo[11]. Le provviste da guerra e da bocca delle galee erano dunque competenza degli scrivani del magistrato omonimo, il cui archivio è conservato con qualche lacuna. Non ci sono documenti anteriori al 1561; sino al '600 inoltrato la serie di filze delle «Contente» tratta contemporaneamente delle forniture di attrezzature, dell'arrivo di forzati non condannati in città[12], e degli approvvigionamenti alimentari. A partire dall'anno 1700 si distinguono una serie di filze «Contente», che documenta le spese generali dei cassieri del magistrato per partite di derrate e rifornimenti, e due serie di filze «Consumi» riguardanti distintamente le provviste «da bocca» e l'attrezzatura delle galee; le corrispondenti serie di manuali e cartolari delle attrezzature e delle provviste iniziano invece, rispettivamente, nel 1600 e nel 1622. Pertanto, sulla squadra di galee genovesi che a fine '500 fu impegnata in frequenti operazioni antibarbaresche e fu presente a Lepanto sappiamo assai meno che sulle galee settecentesche, ridotte ormai a navi da rappresentanza o da trasporto di mercanzie

---

[9] Nell'isola i soldati della Repubblica svolsero un ruolo prevalentemente difensivo, restando arroccati nelle fortezze costiere, che del resto gli insorti non conquistarono mani.

[10] Era composto inizialmente da quattro patrizi in carica per due anni. Sul primo mezzo secolo di questa istituzione v. V. BORGHESI, *Il Magistrato delle Galee (1559-1607)*, in *Guerra e commercio...* cit., II, pp. 187-224. Ivi, e in C. COSTANTINI, *La Repubblica di Genova...* cit., pp. 62-69 osservazioni sul significato di polemica antidoriana dell'iniziativa di costituire uno stuolo pubblico.

[11] Era composto da cinque patrizi eletti per due anni. Sulle istituzioni della Repubblica in generale v. G. FORCHERI, *Doge, governatori, procuratori, consigli e magistrati della Repubblica di Genova*, Genova 1968. Il Magistrato dell'arsenale fu reincorporato in quello delle galee nel corso del Settecento; le sue vicende sono per altro malnote, complice forse la difficile identificazione delle fonti archivistiche utili; in proposito si v. P. SCHIAPPACASSE, *L'arsenale e la marina genovese dalle origini al secolo XIX*, in *Il Mediterraneo. I luoghi e la memoria* (*Taranto, Castello Aragonese 13 ottobre-15 novembre 1989*), Roma 1989, pp. 93-99.

[12] Del 1561 è l'invio di un suddito «facinoroso» del marchese di Balestrino, ansioso di fargli iniziare a scontare al più presto la condanna a vent'anni di galea inflittagli (ASGE, *Magistrato delle galee*, filza 1).

pregiate e personaggi di riguardo. Sarebbe interessante un confronto (a quanto risulta sin qui non ancora tentato) tra le galee della Repubblica e quelle dei Doria, sulle quali negli archivi spagnoli e nell'archivio Doria Pamphili di Roma si dovrebbero trovare abbondanti ragguagli [13].

4. – Alcuni sondaggi nel fondo Magistrato delle galee consentono di valutare il possibile uso di questa fonte, e i problemi interpretativi che essa pone. A cominciare dalla documentazione più antica: gli «scartafacci» degli scrivani delle galee del 1561-1562. Stefano da Nove, scrivano della galea *Capitana*, segnala l'imbarco a Genova a fine giugno, per la missione estiva del 1561 a Napoli, Messina e Palermo, di biscotti, vino, aceto, olio, riso, sarde; a Piombino è acquistata carne; a Napoli fave; a Palermo tonnina; a Trapani formaggio salato. Ignoriamo purtroppo il numero delle bocche da sfamare; rileviamo comunque l'assenza di frutta e verdura, e il rifornimento tardivo di carne: due motivi di sospetto quanto alla completezza della fonte, perché per lo stesso viaggio la galea *Patrona* imbarca a Genova carne, e «frutta e ortaglia» per capitano e ufficiali. A ogni rematore va una razione giornaliera di biscotto del valore di 3 lire genovine (conosciamo le spese, ma non il peso delle varie derrate). La spesa settimanale per il biscotto è però forfettaria; mentre la galea ha alla partenza 128-129 rematori, ma sale durante il viaggio a 140-141 e anche a 145. Apparentemente, perciò, la stessa razione di biscotto deve servire a rematori più numerosi e sotto sforzo fisico. La carne era riservata alla dieta degli ufficiali e dell'equipaggio di coperta, con netta progressione gerarchica, e con una significativa oscillazione tra la domenica (spesa di 75 lire) e i giorni feriali (spesa di 49-52 lire; vale a dire che la spesa domenicale supera della metà la spesa ordinaria). Distinzioni di rango anche per ortaggi e frutta: al capitano una razione giornaliera

[13] Si veda intanto l'ottimo V. Borghesi, *Informazioni sulle galee di Andrea Doria nelle Carte Strozziane (1552)*, in *Guerra e commercio*... cit., I, pp. 117-206. Molto materiale sullo stuolo delle galee del duca di Tursi è conservato in Spagna, nell'Archivo General de Simancas: cfr. A. De La Plaza Santiago, *Contaduría mayor de cuentas (tercera época). Inventario. Archivo general de Simancas*, Madrid 1980, voll. 2; si vedano ad esempio i *legajos* 53, 660, 724, 778, 793, 805, 806, 811, 903, 1553, 1556, 1560, 1565, 1815, 1840, 1972, 1979. Molti altri *legajos* riguardano le galee di *asentistas* diversi dai Doria (Centurione, Grimaldi, Spinola).

da lire 1.8, ai suoi ufficiali tutti assieme una razione da lire 3.4. Nella razione del capitano è peraltro inclusa, anche se il documento non lo dice esplicitamente, quella del servitore. Per l'anno seguente, 1562, e per la galea *Minerva*, conosciamo la consistenza dell'equipaggio: al 20 giugno, oltre al capitano, 19 ufficiali, 52 uomini «di cavo» (cioè addetti alla velatura), 21 soldati, 4 trombetti, 1 portonaro, 69 bonavoglia e 79 forzati e schiavi (a luglio la forza dell'equipaggio è ridimensionata — e possiamo chiederci il perché di oscillazioni così forti — con la riduzione degli ufficiali a 11, degli uomini «di cavo» a 35 e dei buonavoglia a 44). Ai fini alimentari forzati e schiavi, cioè rematori non liberi, sono distinti da tutti gli altri. I dati che citiamo si riferiscono a questa forza ridotta del mese di luglio. Al capitano spettano 4 lire di carne, a ogni ufficiale 2 lire, agli uomini di cavo 1 lira, ai buonavoglia 1/2 lira; niente carne a forzati e schiavi. Capitano, ufficiali e sottufficiali si riservano, sempre in quantità diverse, frutta e ortaggi; assieme agli uomini di cavo si dividono anche il pane, al posto del biscotto; al giovedì e al venerdì la dieta del capitano si arricchisce di pesci, quella degli ufficiali e sottufficiali di uova (4 e 3 a testa, rispettivamente). Al sabato «cetroni». Risultano inoltre contabilizzati uova, «fideli» (cioè pasta), «suche» (zucche?) e un «polastro» per gli ammalati della galea[14]. Insomma, per questi anni, in linea di massima, quando si conosce l'entità delle somme spese si ignora la distribuzione per galea delle derrate alimentari e il numero delle bocche; e quando si trovano i ruoli non c'è traccia delle quantità di derrate. È comunque possibile un confronto impressionistico tra le galee della Repubblica nel 1561-1562 e quelle di Andrea Doria nel 1552. Il personale a «parte doppia» (dal comito agli uomini di poppa) di queste ultime aveva una razione giornaliera di due libbre di biscotto, due di carne (alternativamente quattro uova o due libbre di pesce fresco o salato, e aceto e olio), 4 denari di «ortaglia», 2 boccali di

[14] La menzione di questi ultimi dà modo, per inciso, di segnalare nelle filze delle «Contente» del Magistrato delle galee, dal primo '600 in poi, i conti della «spezieria» dell'ufficio, con gli acquisti di «herbe per la decotione» delle quali il chirurgo delle galee si provvedeva, con sensibili oscillazioni stagionali negli acquisti: ad esempio, nel 1638, per lo stesso paniere di voci 38 lire a gennaio e 94 ad aprile. Sulle spezieria v. G. CANEVA, *La «spetiaria» delle galee genovesi*, in «Bollettino ligustico per la storia e la cultura regionale», XI (1959), pp. 61-82.

vino; «mai si dà formaggio a nessuno, né carne salata, né lardo, né pepe, né simili cose». L'equipaggio a «parte scempia» (dai nocchieri ai soldati) si accontentava di due libbre di biscotto, una libbra di carne (in alternativa due sardine a pasto «con un poco d'olio o d'aceto»), un boccale di vino; «non hanno mai minestra né altro che 'l soprascritto». Quanto alla ciurma, la razione era ridotta a sette libbre di biscotto per ogni banco, minestra due volte al mese, un po' di pane e vino sotto sforzi particolari [15].

La consistenza stessa degli equipaggi variava da un mese all'altro, e nel corso della medesima missione; e razioni diverse venivano distribuite a seconda che la galea si trovasse «in siverno» (cioè in allestimento o riparazione in arsenale) oppure in mare. Per il 1638, ad esempio, il consumo di carne della galea *Capitana* fu di lire 5706 nei 91 giorni dal 26 febbraio al 27 maggio, e di lire 3742 nei 27 giorni del 10 luglio al 5 agosto. Poiché per le altre galee dello stuolo la sproporzione della spesa è anche più sensibile, vanno ipotizzati sia un miglioramento della razione, sia l'ingrossamento degli equipaggi di alcune unità.

5. – Per il '700 la più chiara tenuta della contabilità permette di cogliere altri aspetti ancora dell'alimentazione degli equipaggi; al tempo stesso, un confronto tra fonti diverse suggerisce di avanzare con cautela valutazioni quantitative. Consideriamo i conti della galea *San Giovanni* per la settimana di Natale del 1701 e quelli della galea *Santa Maria* per la settimana dal 6 al 12 gennaio 1704 [16]. Ufficiali e personale di coperta risultano gratificati di una somma di denaro, ovviamente graduata,

[15] Cfr. V. BORGHESI, *Informazioni sulle galee...* cit. Il trattamento dei rematori sulle galee «ponentine», che comprendevano le genovesi, sarebbe stato più duro che sulle galee veneziane, stando a una testimonianza di Cristoforo da Canal del 1539 citata in L. FINCATI, *Le triremi*, Roma 1881, e riprodotta da E. PANDIANI, *Il primo comando...* cit., p. 367. Ma nelle marine da guerra ponentine i rematori liberi vennero sostituiti proprio nel corso del '500 da forzati e schiavi; non è chiaro se il paragone era stabilito tra marinai liberi o tra rematori in generale, senza riguardo alla loro condizione.

[16] Cfr. rispettivamente ASGE, *Magistrato delle galee*, filza 120, e l'elaborazione dei dati contenuti nella filza 122 dello stesso fondo fatta nella sua tesi di laurea da L. FORNASARI, *Bilanci alimentari in Liguria in età moderna*, (Università di Genova, Facoltà di economia e commercio, 1969-1970), che ho potuto consultare per la cortesia del professor Giuseppe Felloni.

sostitutiva della razione di pane. Alle stesse persone sono forniti vino, carne e olio; mentre il formaggio è riservato al capitano, al cappellano, al pilota e al chirurgo (osserviamo di passaggio un aumento delle figure professionali, che sarà ancor più marcato alla fine del secolo: meno le galee servivano, più si ingrossava il personale di sopracoperta e si precisavano le specializzazioni). Ma la distribuzione delle quantità è sorprendente: al capitano spettano 35 pinte settimanali di vino (70 litri), contro le 14 del cappellano, del pilota e del chirurgo, e le 5 e mezza dei comiti e dell'aguzzino. Al capitano vanno anche 25 libbre di carne (tra kg 7,5 e 8), contro le 10 (poco più di kg 3) di cappellano, pilota e chirurgo. O al capitano toccava provvedere a una tavola più ampia (ma a dicembre la galea era generalmente in porto); o, più verosimilmente, l'abbondanza della razione permetteva la commercializzazione o l'uso domestico delle derrate: costituiva, insomma, un beneficio marginale, tra gli altri che avviavano al comando delle galee della Repubblica i rampolli del patriziato povero. Per contro, ai 257 «huomini da catena», che erano poi 117 buonavoglia, 89 forzati e 57 schiavi, toccavano esattamente due libbre di gallette a testa al giorno, 117 litri di vino e 58 libbre e 6 once di carne tra tutti, sostituite queste ultime al venerdì e al sabato da formaggio, e sostenute da fave la domenica, il martedì e il giovedì. Il regalo di Natale dei rematori fu di mezza pinta di vino, 1 libbra di carne e 3 once di riso a testa. Sostanzialmente identico il bilancio alimentare delle due galee a tre anni di distanza. Un'altra fonte, apparentemente più o meno coeva, segnala però l'ammontare del salario dei buonavoglia (lire 2.11 al mese «in siverno», e paga doppia, lire 5.2, in missione), e la disposizione che «quando si passa canale golfi o spiaggia romana si dà rinforzo alla chiusma» di una libbra di gallette e mezza pinta di vino per ciascuno. Sulla galea, inoltre, veniva imbarcato del pollame vivo, per il cui sostentamento era provvista una certa quantità di «massamoro» (galletta o biscotto sbriciolato)[17]. Nel complesso, non

[17] Cfr. ASGE, *Fondo Brignole Sale*, ms. 103.D.15, *Nota de' Salari e Razioni, che si distribuiscono nelle Galere della Ser.ma Rep.ca di Genova*. Il manoscritto non è datato; le caratteristiche della scrittura suggeriscono di riferirlo al tardo '600 o alla prima metà del '700. La nota comprende una distinta delle razioni più dettagliata e precisa di quella che si ricava dalle filze «Consumi» del Magistrato delle galee.

sembra che la dieta dei rematori fosse molto ricca. Il calcolo condotto sulle razioni di un bastimento genovese nella settimana di Pasqua del 1753 ha dato come risultato una disponibilità di 2.042 calorie nei giorni di magro e 2.312 in quelli di grasso, oltre alle calorie derivanti dal vino. Le razioni riguardano però un equipaggio libero, non i rematori di galea; la dieta attestata dai documenti comprende infatti biscotti, vino, e minestra tutti i giorni, merluzzo, olio e alici quattro giorni la settimana, carne e formaggio gli altri tre. Le considerazioni sul valore della dieta offerta ai marinai non possono perciò applicarsi ai galeotti dei due campioni precedenti [18]. D'altra parte, per la stessa galea *Santa Maria* le tabelle dei consumi della prima settimana di ottobre del 1764 mostrano, rispetto all'inizio del secolo, una riduzione della razione di vino, la sostituzione di carne e formaggio con riso e fagioli quattro volte la settimana, la distribuzione di fave alla domenica e al lunedì, anziché tre volte, e di fideli al venerdì [19]. I conti del costo di una galea calcolati nel 1724, nell'eventualità di rimpiazzare le navi a remi con bastimenti a vela, segnalano un ulteriore dettaglio che le tabelle dei consumi del Magistrato delle galee non precisano: la razione di carne sembra riservata ai soli buonavoglia, mentre i forzati devono accontentarsi del biscotto [20]. In sostanza, nonostante l'abbondanza apparente della documentazione e l'esistenza di calcoli sul valore nutritivo delle razioni, il regime alimentare degli equipaggi delle galee, e in particolare dei rematori, è tutt'altro che chiaro: anche perché i quadri contabili non sono integrati da diari di bordo e resoconti di viaggio che permettano di cogliere il vissuto quotidiano sottostante le cifre (sappiamo, ad esempio, che durante la navigazione era praticata abitualmente la pesca, certamente a beneficio in qualche misura anche dei rematori). Tuttavia, qualche stima comparativa è stata tentata. La

[18] Cfr. L. FORNASARI, *Bilanci alimentari*... cit., pp. 229-234.

[19] *Ibid.*, p. 354. Non è precisato se la galea fosse in servizio o in porto; secondo la citata *Nota* il «siverno» durava dal 15 ottobre al 15 aprile, e la «estate» dal 16 aprile al 14 ottobre.

[20] Cfr. ASGE, *Fondo Brignole Sale*, ms. 110*bis*.E.21. Sono esaminati i conti delle spese delle galee *Santa Maria* e *Capitana* armate in corso dal 27 agosto al 2 settembre 1724; segue il «Ristretto di quello possa importare ogni Anno la Spesa di una Gallera della Serenissima Republica di Genova», edito e analizzato da E. GRENDI, *Un'alternativa genovese*... cit. Grendi segnala le discordanze fra consumi documentati e consumi calcolati, sottolineando l'opportunità di un riesame seriale della documentazione del Magistrato delle galee.

dieta dell'equipaggio di una galea del 1608 è risultata composta nel modo seguente: 55% grani e paste, 16% vini, 23,2% carne e pesce, 1,5% olio e grassi, 3,8% varie. Messo a confronto con altri bilanci alimentari genovesi, sia pure non tutti coevi (quello dell'ospedale degli Incurabili nello stesso anno, di un membro della famiglia nobile degli Spinola sette anni dopo, ancora dell'ospedale degli Incurabili nel 1756-1761 e dell'ospedale di Pammatone nel 1770-1790), quello dei galeotti risulta complessivamente il meno variato. Tuttavia, i bilanci dei contadini del feudo Doria di Montaldeo a fine '600 e a fine '700 erano ancora più squilibrati verso il consumo di grani e fave[21]. I salariati di Mantaldeo sfioravano le 2.500 calorie giornaliere; l'equipaggio genovese del 1608 non se la passava meglio, restando lontano dalle 3.500 calorie calcolate da Morineau per gli equipaggi olandesi di metà '600[22]. Si è osservato che non era conveniente avere equipaggi debilitati; ma è anche vero che il rifornimento di forzati e schiavi a Genova non era troppo difficile; e che una flotta veniva disfatta più frequentemente dalle malattie (all'insorgere delle quali non era estranea la denutrizione) che non dal nemico[23]. Non conosciamo inoltre la durata media di vita dei rematori: le fonti giudiziarie e notarili, e le suppliche inoltrate al Senato genovese da galeotti che chiedevano la grazia attestano la presenza a bordo di rematori invecchiati nel servizio[24]. Ma quale percentuale dell'equipaggio rappresentavano questi veterani? Più che il miglioramento della dieta, che dal '500 al '700 sembra

---

[21] Cfr. E. GRENDI, *Un'alternativa genovese...* cit., pp. 35-36.

[22] Cfr. M. MORINEAU, *Pour une histoire economique vraie*, Lille 1985, pp. 21-47 [= *En Hollande au XVIIe siècle: rations militaires et rations moyennes*, in «Annales E.S.C.», XVIII (1963), pp. 521-531; *Marines du nord (Angleterre, Hollande, Suède et Russie). Conclusions*, *ibid.* XX (1965), pp. 1150-1157 [*Post scriptum: de la Hollande à la France*]. Andrebbe considerata però la differenza di clima.

[23] Così nel 1684 le galee genovesi uscirono indenni dal confronto con i galeoni francesi ma furono svuotate dalle malattie; cfr. G. CANEVA, *L'ultimo comando in mare...* citata.

[24] Le suppliche dei forzati e degli schiavi per ottenere il condono della pena, la libertà, o un regime di sorveglianza più dolce e occasioni di guadagnare qualche soldo si trovano sparse nelle filze in ASGE, *Diversorum collegii*. Ma, appunto, le suppliche testimoniano i nomi dei più longevi (le cui età dichiarate saranno del resto da accogliere cum grano salis, per l'evidente interesse dei supplicanti a dichiararsi più vecchi e da più tempo in cattività di quanto non potesse essere il caso) e resistenti tra i rematori; rapportate al numero complessivo di quanti passarono per i banchi delle galee, si rivelano in campione tutto sommato molto esiguo.

essere semmai diventata meno varia, fu forse la scarsa operatività delle galee ad addolcire la condizione dei galeotti: così che anziani schiavi barbareschi a partire almeno dalla seconda metà del '600 si davano apertamente a piccoli commerci di tabacco nell'angiporto tollerati dal magistrato [25]. Soprattutto, doveva essere lo scarto della prassi dalla norma a misurare l'effettivo livello di vita dei singoli rematori. Una buona spia al riguardo è rappresentata dalle disposizioni legislative riguardanti la flotta pubblica. Se i divieti possono essere letti, a rovescio, come attestazioni della prassi, la quotidianità dei galeotti non era priva di spazi aperti all'intraprendenza dei singoli e al gioco di complicità tra rematori e aguzzini. Una disposizione del gennaio 1594 vietava a osti, cuochi e locandieri di alloggiare e rifocillare a pagamento gli schiavi, consentendo per altro a questi di «poter comprare alle butteghe publicamente quelle cose saranno a loro necessarie» [26]. Gli schiavi potevano anche vendere liberamente «nelle galere quelle cose che in esse sogliono lavorare, cioè calsette, scapini, camisiole, berrettini»: la preoccupazione del governo era soltanto di restringere il mercato al luogo di detenzione. Nell'ottobre 1620, però, il Magistrato delle Galee autorizzava due schiavi per galea ad uscire ogni giorno per la città (ma col divieto di varcarne le mura) per «vender mercantie», legati con catene. Nel novembre e dicembre 1613 era vietato a schiavi e rematori incatenati in genere di vendere carne e formaggio, in galea o fuori; il fatto che fosse prevista una sanzione anche per aguzzini e marinai fa sospettare un contrabbando di forniture della flotta coperto, se non incoraggiato, dal personale libero. Nel marzo 1614 veniva vietata la tenuta di «barrache» nella darsena; nel luglio 1618 si ebbe il divieto di prendere tabacco e nel febbraio 1630 quello di commerciare sale. Nel giugno 1631 una disposizione vietava di accrescere la razione di vino agli schiavi che lavoravano a segare legname quando non erano impegnati nell'attività. Altri decreti ri-

[25] Cfr. G. GIACCHERO, *Pirati barbareschi, schiavi e galeotti nella storia e nella leggenda ligure*, Genova 1970.

[26] Questa e le citazioni seguenti sono tratte da BIBLIOTECA UNIVERSITARIA, Genova, *Manoscritti*, ms. B.VI.14: *Disciplina della marina*. Nel decreto citato (c. 89: 1594 gennaio 21) si vietava anche di corrispondere a ufficiali, marinai e soldati una somma per la minestra, ma di assegnare loro la razione in natura.

guardanti le razioni dei soldati imbarcati sulle galee (con la prescrizione agli scrivani delle galee di registrare il debito di ogni soldato e di presentarne sollecitamente nota alla Camera), la vendita di vestiti dei forzati, e di biscotto della ciurma ai barcaioli gettano luce sul sommerso della vita di darsena e di galea[27]. Solo qualche microstoria ricostruibile attraverso le carte processuali potrebbe forse aiutare a capire i circuiti di complicità tra scrivani, osti, soldati, marinai liberi e aguzzini, e ciurma forzata, che consentivano a questa (o almeno ad alcuni dei suoi componenti) di integrare la dieta con razioni supplementari, e di guadagnare un piccolo salario e umanizzare la condizioni di vita[28].

6. – Della fine del '700, esattamente del 1793, sono gli ultimi consumi che considereremo. Riguardano la galea *Capitana* per tutta la durata dell'anno, l'ultimo per il quale si possieda una documentazione omogenea a quella citata in precedenza. Il comandante non è più compreso nei conti dello scrivano. Sotto la voce «Cassa» sono registrate entrate contanti dell'equipaggio oscillanti tra i massimi di agosto e settembre (1.550 lire circa) e i minimi di novembre e gennaio (meno di 700 lire). La voce «pane» è bianca per i mesi di agosto e settembre, quelli delle missioni estive; la spesa massima è riferita ai mesi di luglio, ottobre e dicembre. Per il vino le spese maggiori sono nei mesi di agosto, settembre e ottobre. Le altre voci (formaggio, olio, fideli fini, gallette, fave, pasta ordinaria) seguono una tendenza più o meno analoga, con scarti per altro sensibili: il consumo massimo di olio è a marzo e a maggio; i fideli fini (provvista per ammalati) sono dispensati soprattutto a gennaio; per le gallette la seconda metà dell'anno segna costantemente livelli di consumo più alti che non la prima, come accade anche per le fave; la pasta ordinaria è distribuita soprattutto nei mesi invernali, da dicembre a marzo, con la punta massima a gennaio. Queste oscillazioni

---

[27] Altri esempi sono citati da M. PORRATI, *L'alimentazione...* citata. Per un confronto con le condizioni dei galeotti francesi, le cui condizioni effettive erano alleviate da una prassi di evasioni agli obblighi, v. VIGIÈ, *Les galériens du roi...* cit. e A. ZYSBERG, *Les galériens...* citata.

[28] Alcuni documenti del 1607 e del 1656 riguardanti la pratica di introdurre donne a bordo, o di lasciare accedere i forzati a case di malaffare sono citati in M. PORRATI, *L'alimentazione...* citata.

corrispondono a cambiamenti significativi nella composizione dell'equipaggio, ma non in misura egualmente proporzionale per tutte le categorie. L'equipaggio sopracoperta oscilla da 90 a 100 unità; i rematori variano invece dal minimo di 150 circa tra marzo e aprile al massimo di 260-270 da fine luglio ai primi di ottobre. La distribuzione della carne è sempre limitata all'equipaggio sopracoperta e ai 78 fucilieri imbarcati in agosto e settembre. La razione mensile più ricca spetta al «comito reale» e al «pilotto reale»: quasi 15 lire in contanti, 372 litri di vino, oltre 37 kg di carne, quasi 2 kg di formaggio, 293 razioni di olio. Poiché queste voci non sono riferite ai rematori, si può pensare che i comiti facessero commercio delle loro razioni con l'equipaggio, e che anche nel loro caso la razione alimentare fosse in realtà un'integrazione in natura della paga. Su questo piano la figura professionale del comito e del pilota risulterebbero rivalutate nel corso del '700. Si veda poi, a paragone, la razione dei fucilieri, soldati di terra imbarcati: al sergente 124 litri di vino, 6,3 kg di carne, circa 5 kg di formaggio, 31 razioni di olio; a ciascun fuciliere 86 litri di vino, circa 2 kg di formaggio, 76 razioni di gallette, 3 kg circa tra pasta e riso, una razione di fave in giorno di magro. Come si vede, un'alimentazione più varia di quella dei rematori (alimentati prevalentemente a gallette, vino e fave) e integrabile con il soldo.

7. – Il paragone tra rematori e fucilieri torna opportuno in quanto l'alimentazione dell'esercito genovese è ricostruibile con molta difficoltà nei dettagli. Le fonti documentarie sono le serie archivistiche degli antichi magistrati di guerra, dell'artiglieria e delle fortificazioni, e dell'ufficio denominato spagnolescamente di Veedoria, oltre alla documentazione sulla direzione politica delle truppe in specifiche circostanze (le guerre, incidenti con stati confinanti, scorta a principi ospiti)[29]. Poche unità riguardano il '500, e consistono di ruoli di milizie; le

[29] Cfr. ASGE, la serie *Militarium* del fondo *Archivio segreto*, il fondo *Guerra e marina* (dove di marinaro ci sono due unità archivistiche su 1.097) con la sua appendice di 128 filze *Militarium* trasferita nel primo '900 dal fondo *Antica finanza*, dove per altro sono rimaste altre unità utilizzabili (comprese alcune del *Magistrato del nuovo armamento*); un certo numero di pezzi del fondo *Corsica*.

serie iniziano in realtà dal 1601 e poi senza soluzione di continuità dal 1625, data l'origine del Magistrato di guerra; e sono ancora posteriori per artiglieria e fortificazioni. I ruoli militari per compagnia sono precisi e continui dal 1725; ma in generale la documentazione si addensa attorno alle date delle guerre e delle grandi mobilitazioni (1625, 1672, 1684, 1745-48). Anche la documentazione militare riguardante la Corsica, cioè gli approvvigionamenti delle fortezze dell'isola, interessa prevalentemente il '700.

Stabilite queste premesse, va detto che i conti disponibili attestano le somme erogate per il soldo delle truppe e per l'acquisto delle razioni di pane e delle altre derrate per le fortezze; non documentano la consistenza e neppure la varietà della razione militare. Alla somministrazione di pane o biscotto e vino si aggiungeva il piccolo commercio che i comandanti in primo luogo, e i civili in generale facevano con le truppe. La presa in consegna delle razioni veniva fatta dal comandante sulla base di ruoli da lui stesso forniti: è perciò possibile che la disponibilità di razioni per la truppa fosse un po' più abbondante di quanto non risulterebbe dalla semplice divisione delle quantità per il numero degli uomini. Le truppe svizzere, tedesche, italiane e corse avevano un trattamento economico differenziato, ma anche esigenze diverse. Svizzeri e tedeschi erano considerati costosi ed esigenti ma affidabili[30]; i corsi frugali e infidi, perché disposti a farsi clienti dei privati che li assoldassero come bravi

[30] Nel 1625 il salario dei mercenari tedeschi era di 16 soldi al giorno, per un totale di 24 lire al mese: corrispondeva alla paga ricevuta nel 1630 dagli operai giornalieri addetti alla costruzione delle nuove mura: cfr. C. BRUZZO, *Note sulla guerra*... cit., p. 164. In realtà la paga mensile dei mercenari non scontava giorni di disoccupazione. Secondo una relazione del 1649 di Agostino Chiavari, ex commissario della fortezza di Calvi, in Corsica, al governatore Gio. Bernardo Veneroso, i mercenari italiani erano pagati 16 lire al mese e i tedeschi 18: cfr. A. AGOSTO, *Calvi alla metà del Seicento nella relazione di Agostino Chiavari*, in «Bulletin de la Société des sciences historiques et naturelles de la Corse», 652 (1986), pp. 77-99. Nel 1625 i «paeselli» ricevevano 9 soldi al giorno; secondo la denuncia di un frate «molti campano con un solo pane al giorno». Verso la fine del secolo la paga dei soldati di fortuna e dei «paeselli» era salita a soldi 11.7 al giorno, per lire 17.7.6 mensili. Di queste, 6 servivano a pagare la razione di pane, 1.10 per i rinfreschi, 0.76 per il letto; delle lire 9.10 pagate in contanti, soldi 6.8 erano trattenuti dal capitano «per il portapane e barbiere», così che la paga effettiva si riduceva a soldi 6 al giorno. Cfr. BIBLIOTECA CIVICA «BERIO», Genova: *Memorie militari*, c. 134 (si tratta di una relazione anonima, databile alla fine del '600, sulle ragioni dell'alto numero di diserzioni tra mercenari e «paeselli»).

e sicari. La dieta dei soldati comprendeva perciò quanto, oltre alla razione, essi riuscivano ad acquistare con le loro paghe o con attività collaterali non ufficiali ma tollerate (e comunque esercitate, anche quando illegali) e delle quali ripetute denunce ci hanno lasciato traccia. Si veda comunque il registro delle munizioni da bocca di una delle fortezze corse, Calvi, nel 1764, quasi alla vigilia del ritiro genovese dall'isola. Il munizioniere elenca acquisti di farina, olio (distinto in «chiaro lampante» e «chiaro e grosso»), fagioli lombardi, riso, biscotto, stoccafisso, carne salata, grani di varia provenienza (lombardi, del golfo di Venezia, di Sardegna). Al confronto il trattamento dei fucilieri imbarcati in galea appare assai più spartano; ma del resto la differenza di condizione tra reparti stanziali e reparti operativi è una costante antica. Una lettera del comandante della fortezza di Gavi durante la guerra del 1745 segnala comunque la buona qualità del pane distribuito ai soldati genovesi, fatto di farina di grano: tanto che la decisione dell'amministrazione militare di panificare un misto di farina di grano e di segale era giudicata dannosa e di scarso risparmio [31]. Incrociando le informazioni delle diverse serie documentarie sarà certo possibile ricavare dati sulla dieta delle truppe genovesi che ad un primo sondaggio non sono risultati evidenti. Resta fermo che la massa documentaria più abbondante riguarda non gli eserciti genovesi combattenti del '600 e del 1745, ma le truppe sfaccendate dell'ultimo scorcio di Antico Regime.

8. – Si può calcolare la razione militare media delle truppe genovesi? Si può confrontare questa razione militare con quella degli omologhi sociali delle reclute e dei rematori? Si possono individuare delle linee di tendenza? Il panorama delle fonti che abbiamo cercato di abbozzare consiglia la cautela. Non solo molto non è mai stato documentato; ma va scontata l'esistenza di un sommerso che rischia di vanificare i calcoli non serializzati. Quando nel 1639 le galee di libertà (cioè con rematori buonavoglia) presero terra sulla costa corsa, gli equipaggi, che pure erano stati ingaggiati con salari record dai patrizi

[31] *Ibid., Memorie militari*: cc. 46-48. Lettera di Lorenzo Imperiale dalla fortezza di Gavi, 1745 maggio 12. L'Imperiale segnalava anche la sostituzione del vino con l'acquavite «che tanto al soldato piace come il vino, e forse non è tanto soggetta a guastarsi».

che avevano patriotticamente armato a loro spese le galee, si sbandarono; datisi al saccheggio di pollai, stalle e granai, dovettero essere ricondotti al remo *manu militari*[32]. Il coefficiente di propensione alla rivolta e quello di pazienza umana, ammoniva Witold Kula, non sono contabilizzabili in alcun modello[33]. La repubblica di Genova non lesinava sulle spese militari, quando era in difficoltà: nel qual caso però ricorreva all'ingaggio di truppe mercenarie, la cui gestione logistica era affidata alla dialettica, o alla complicità, tra comandanti e fornitori; in tempo di pace aveva una organizzazione né molto strutturata né molto controllata, a giudicare dallo stato delle fonti archivistiche. In questa alternanza di massicci interventi straordinari e lasciar fare ordinario è possibile che la vita delle poco marziali armate di terra e di mare della Repubblica scorresse meglio di quanto il nudo computo delle razioni e delle bocche non autorizzi a pensare.

[32] L'episodio, uno degli infortuni del programma di riarmo navale propugnato fra gli anni '30 e gli anni '50 del Seicento da un'ala del patriziato genovese (i «giovani»), narrato da C. LIBERTI, *Panacea politica*, (cfr. ASGE, *Fondo Brignole Sale*, ms. 110 *bis*. E.33), è ripreso da C. COSTANTINI, *La Repubblica di Genova*... cit., pp. 311-312.

[33] Cfr. W. KULA, *Teoria economica del sistema feudale*, Torino 1970, p. 218.

ALFONSO BOGGE

Terra e grano: il problema delle terre incolte nel Piemonte carloalbertino

1. – La presenza di terre incolte di qualsiasi genere, da quelle fertili ma abbandonate a quelle meno felici come brughiere e gerbidi, comunque passibili ancora di una pur minima coltivazione, era un problema molto sentito ovunque in Europa, soprattutto nel corso del XVIII secolo e ancora fino alla metà del XIX, quando la cosiddetta rivoluzione agraria fece definitivamente svoltare l'angolo della stagnazione agricola, delle basse rese e delle carestie sempre incombenti su una popolazione — tra l'altro — da lungo tempo in forte espansione.

A questo problema non sfuggì neanche il Piemonte, già nel Settecento e poi ancor più nell'Ottocento[1]: terra e grano, dunque, sembravano ancora essere le domande più pressanti di un mondo alla vigilia di quella rivoluzione (o di quell'insieme di rivoluzioni) dagli storici definita industriale.

Sappiamo infatti dai molti e ben ordinati fondi documentari conservati presso l'Archivio di Stato di Torino[2] e dai lavori esemplari di Giovanni

---

[1] La popolazione del Regno sardo dal 1822 al 1840 era salita, secondo i calcoli di Rosario Romeo, da 4.140.079 a 4.916.084 abitanti, con un incremento generale del 18,7% e un saggio medio annuo del 6,63 per mille, che era sì inferiore al 10 per mille della media europea, già influenzata in pieno dalla rivoluzione demografica del secolo XIX, ma tuttavia in linea con la media italiana del periodo (R. ROMEO, *Cavour e il suo tempo*, II, Bari 1977, pp. 4-5, e Appendice I, tav. 1b, p. 835).

[2] La documentazione cui si fa riferimento, è conservata soprattutto in ARCHIVIO DI STATO DI TORINO (d'ora in poi ASTO), Sezione *Finanze*, *Prima Archiviazione* (*Boschi, Caccia e Pesca*, mazzi 1-3; *Coltivazione terreni e pascoli comunitativi*, mazzi 1-2; *Provincie*), *Seconda Archiviazione* (capo 21, *Perequazione generale*), e in *Corte, Materie Economiche, Seconda addizione, Caccia e boschi*, mazzi 2-3; *Intendenza e regolamenti di comunità*, mazzo 2.

Prato e di altri che ad essi attinsero[3], che nel corso del secolo XVIII tanto grande fu la «fame di terra» in Piemonte da moltiplicare a dismisura i dissodamenti di boschi a scopo di coltivazione, sia quelli legali, sia soprattutto quelli illegali, compiuti lontano dagli occhi delle autorità comunali, ma spesso con la loro tacita connivenza, come ebbero modo di lamentare con insistenza gli intendenti[4]. Questa pratica, oltre al beneficio di nuova terra da coltivare, peraltro ferace per pochi anni e poi resa sterile dalla coltura esasperata e dalle concimazioni quasi inesistenti[5], dava anche quello non irrilevante, ma comunque transitorio, di alimentare un commercio di legname in una società in forte crescita e in un'epoca

---

[3] G. PRATO, *La vita economica in Piemonte a mezzo il secolo XVIII*, Torino 1908; ID., *Il problema del combustibile nel periodo prerivoluzionario come fattore della distibuzione topografica delle industrie*, in «Mèmorie della R. Accademia delle scienze di Torino», s. II, t. LXIII, Torino, Bocca, 1913; L. BULFERETTI, *Agricoltura, industria e commercio in Piemonte nel secolo XVIII*, Torino 1966.

[4] Testimoniano molto bene la situazione generale le lamentele esposte dall'intendente di Cuneo, Carol Felice Leprotti, nell'inchiesta forestale del 1782. Egli infatti annotava che i molto frequenti «roncamenti, cotanto pregiudiazili» non sono perseguiti dai consigli comunali, che «invece di farne all'uopo le istanze, s'infingono di non esserne consapevoli e nulla svelano al R. Uffizio d'intendenza, onde le infrazioni alle leggi sovrane son frequentissime e rimangono per altrui colpa onninamente impunite». A nulla, poi, servivano le ispezioni dei compari o degli stessi amministratori comunali, perché «simiglianti apparizioni non sono, come dovriano, subitanee e imprevedute, anzi, per lo più traspirano per l'organo degli stessi consiglieri e sì perché socchiudonsi gli occhi allora quando si tratta di qualche amico, congiunto o collega contravvenente; reciproco favore a suo torno ottimamente restituito e di buona fede mantenuto: onde la finalità alla fin fine non riducesi ad altro che ad una vicendevole gratificazione a spese del pubblico», ASTO, *Controllo generale, Boschi e selve, Relazioni de' Signori Intendenti, Piemonte*, vol. I, n. 392, «Relazione intorno ai boschi e selve e paschi de' comuni della provincia di Cuneo», pp. 191*r*, e 182*v* - 183*r* (d'ora in poi C.F. LEPROTTI, *Boschi Cuneo*).

[5] Come si legge in uno stralcio del «Journal d'agriculture pratique» riportato sulla «Gazzetta dell'Associazione Agraria», Torino (28 aprile 1848, p. 133), era infatti cosa molto corrente che le terre incolte, «dopo essere state dissodate e aver fornito uno o due mediocri raccolti, (*stessero*) in riposo per molti anni, o come dicesi, in maggese», per mancanza di concimazioni adeguate. Per questo lo Young (*Voyages en France en 1787, 1788 et 1789*, Paris 1931, pp. 1180-1184) sosteneva la necessità inderogabile di procedere ai dissodamenti e di provvedersi in pari tempo di un gregge di montoni per le concimazioni, pena il fallimento dell'impresa. Lo stesso concetto proponeva il giornale francese citato, riportandosi al pensiero di Johnston di «restituire al terreno tutto ciò che i raccolti gli tolgono», affinché «tutti i terreni incolti vengano coltivati in modo permanente», traendo «dai raccolti stessi i mezzi di fertilizzazione del suolo». Ma questo non era certo il pensiero del piccolo dissodatore, spinto dalla penuria sempre incombente a ottenere in qualsiasi modo un anche minimo incremento del raccolto.

precarbonifera, preferrosa e precementizia, abbisognevole di quantità sempre maggiori di combustibile e di materiali da costruzione[6]. Inoltre, il dilapidamento del bosco era cagionato dalla permanenza di forme giuridiche di possesso e di uso decisamente arcaiche e inadatte ai nuovi bisogni, essendo i boschi per la massima parte di proprietà comunale, vale a dire di tutti e quindi di nessuno[7], e soggetti all'uso comune del focatico, delle assegnazioni gratuite di piante per costruzioni private[8] e del pascolo.

È perciò evidente che quel regime giuridico non ne poteva consentire la tutela e la conservazione, anzi ne favoriva la distruzione, e si comprende altresì il motivo per cui nelle stesse autorità statali si era sempre più fatta strada nel XVIII secolo la convinzione della necessità di vendere quei beni ai privati, al fine anche di consentire una maggior liberalizzazione del commercio del legname[9].

Analoga sorte, al fine di aumentare la produzione di cereali essenziali — questa volta non più nell'ambito dell'illegalità ma delle «libere» scelte di indirizzo colturale da parte dei coltivatori — toccò anche ad una parte

---

[6] Cfr. G. PRATO, *Combustibile* ... cit.; A. BOGGE, *I boschi e la loro conservazione nel Cuneese verso la fine del secolo XVIII*, in «Bollettino della Provincia di Cuneo», 1981, 85, pp. 189-212; A. BOGGE, *Gian Francesco Galeani Napione e la conservazione dei boschi nella provincia di Susa alla fine del secolo XVIII: le risposte all'inchiesta del 1782*, in *Per un museo dell'agricoltura in Piemonte*: V. *Il bosco e il legno, Atti del Convegno svolto a Torino il 24 ottobre 1987*, Torino 1987, pp. 109-152.

[7] Questo era il ritornello di quasi tutti gli intendenti nel corso del XVIII secolo e, in specie, nelle risposte all'inchiesta forestale del 1782, di cui si è fatta più volte menzione.

[8] In particolare, il conte Gian Francesco Galeani Napione di Cocconato, intendente di Susa, lamentava nell'inchiesta del 1782 che la massima parte delle case era costruita in legno, con grave pericolo di incendi disastrosi di interi paesi (cfr. A. BOGGE, *Napione e i boschi di Susa* ... cit., p. 121).

[9] Le disposizioni per la vendita degli incolti comunali furono date con le regie patenti 11 settembre 1759. Per i boschi — argomento assai complesso e con implicazioni economiche e politiche molto consistenti — non vennero prese decisioni, ma se ne dibatté con ampiezza nell'inchiesta citata del 1782, in cui molti intendenti, inclini al liberismo, sostennero ardentemente la vendita e il libero commercio dei legami. Si veda, ad esempio, la perorazione in quel senso del Leprotti sul commercio, «Libero conviene si lasci, acciò l'abbondante provveda chi ne dura disagio» (C.F. LEPROTTI, *Boschi Cuneo*, 185*v*). Si veda anche la posizione del Napione che vedeva come unica soluzione del problema della conservazione delle selve comunali il «medesimare l'interesse privato con l'interesse pubblico» per mezzo della vendita in piccoli lotti (compatibili con il sito e la specie arborea), favorendo i piccoli coltivatori «accurati e laboriosi» (citato in A. BOGGE, *Napione e i boschi di Susa* ... cit., p. 132).

dei prati, con impoverimento del già scarso alimento per il bestiame[10]. Così avvenne infine anche per le vigne, o meglio per la coltura della vite, forse unico caso benefico di trasformazione, giacché questa coltivazione — lungi dall'essere selezionata e specializzata come la conosciamo noi oggi — dava risultati alquanto scadenti[11].

L'assalto dell'aratro al bosco e al prato, per usare le parole del Berengo[12], costituiva però soltanto una parte del problema dell'allargamento delle colture alimentari. In Europa, così come in Piemonte, infatti, vi erano ancora nel corso del XIX secolo vaste estensioni di sodi, che per varie ragioni erano da lungo tempo tali e non erano assoggettate a bonifica zioni se non in minima parte. Queste terre, che in Francia e in Belgio attirarono l'attenzione di Cavour nei suoi viaggi dal 1835 al 1842[13], in Piemonte erano — come i boschi — di proprietà comunale, ed erano soggette al pascolo comune. Tuttavia, per i sodi il medesimo regime giuridico di proprietà pubblica consentì la rigida conservazione dello *status quo*, mentre l'interesse generale ne avrebbe reclamato la messa a coltura, o, almeno, uno sfruttamento diverso.

L'inazione verso questi terreni da parte di chi, coltivatore spesso piccolo, a poche centinaia di metri invece usurpava senza inciampi i boschi

---

[10] La diminuzione della coltura prativa per ottenere più terra a grano verso la fine del secolo XVIII, sotto la spinta degli alti prezzi dei cereali, è testimoniata un po' ovunque negli studi recenti. Si veda, ad esempio, R. DAVICO, *Produzione agricola piemontese e gabelle siciliane. Due esempi*, in *Prestations paysannes, dîmes, rente foncière et mouvement de la production agricole à l'époque préindustrielle*, communications et travaux rassemblés et présentés par J. GOY - E. LE ROY LADURIE, Paris 1982, p. 199; ID., «*Peuple*» *et notables (1750-1816). Essais sur l'Ancien régime et la Révolution en Piémont*, Paris 1981, p. 158; M. BERENGO, *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, Milano 1963, p. 15.

[11] G. BRACCO, *Produzione e commercio dei vini piemontesi nei secoli XVIII e XIX*, in «Annales cisalpines d'histoire sociale», III (1972), pp. 163-179.

[12] Cfr. nota 10.

[13] Cavour visitò le terre incolte del Belgio e le colonie agricole ivi impiantate il 12 luglio 1835, di ritorno dall'Inghilterra (cfr. C. CAVOUR, *Diario inedito con note autobiografiche*, a cura di D. BERTI, Roma 1888, pp. 212-219). Cavour visitò invece le Lande e la Compagnie d'Arcachon, sorta in quel luogo per la bonifica e lo sfruttamento delle paludi costiere (piantagioni di alberi resinosi, estrazione della trementina, coltura delle terre, impianto di una fecoleria, allevamento), nei giorni 21-29 luglio 1842 (cfr. ARCHIVIO CAVOUR, Santena, Quaderno VIII, pp. 17-23, inedito).

comunali e seminava grano per i propri bisogni[14], pare essenzialmente dovuta alle possibilità e alle esigenze ben diverse di coltivazione rispetto ai boschi. Infatti, se era relativamente facile — come s'è detto sopra — dissodare boschi, seminarvi grano e raccoglierne a sufficienza per qualche anno, quasi mai lo era nei gerbidi o nelle brughiere, dove la terra meno fertile e comunque meno fertilizzata e assai dilavata e calcificata dalla mancanza di una folta vegetazione richiedeva opere di recupero e di dissodamento in genere di grande entità ed estensione. Ma soprattutto non consentiva la coltura cerealicola che, se tentata incautamente — ammoniva con severità lo Young per la Francia[15] —, era votata all'insuccesso, mentre si sarebbero ottenuti dei buoni risultati con colture di altra specie, in genere boschive o industriali, come appunto si stava tentando verso il 1840, ad esempio, nelle lande bordolesi, nelle quali si procedeva alla piantagione di alberi resinosi e all'estrazione della trementina[16].

Queste operazioni però non erano a portata dei piccoli contadini e, come avverrà per le paludi con i grandi enti di bonifica, erano eseguibili soltanto dai poteri pubblici, capaci essi soli di grandiose e dispendiose opere di sistemazione del territorio.

Ne siano un esempio i progetti di bonifica dei vasti incolti delle provincie di Torino, Ivrea, Vercelli e Biella, approntati nel corso del '700 dall'assolutismo regio sabaudo o dai suoi funzionari, ma poi non eseguiti o compiuti soltanto in piccola parte per mancanza di risorse finanziarie. Di almeno

---

[14] Scriveva, ad esempio, il Leprotti nel 1782 dei piccoli contadini usurpatori delle selve: «vanno con usurpazione ne' fondi comunali (...), prima collo sbarbicar dalle selve le piante, indi col dissodare insensibilmente il suolo e questo a coltura ridurre (...). Trovandosi essi lontani dal capoluogo in total vicinanza alle foreste ed inoltre dispersi in pressochè tutte le regioni, possono fare a man salva de' tagliamenti ed occupare i beni non occupati da alcuno e questi poco alla volta aggregare a' suoi, senza che altri si avveda od osi vietarlo» (C.F. LEPROTTI, *Boschi Cuneo*, p. 192*r*).

[15] Secondo l'agronomo inglese gli insuccessi frequenti nelle terre dissodate non devono stupire: «toutes étaient conduites sur le même plan, sans autre objet en vue que le blé, tandis que c'est le produit le moins important». Infatti occorre «négliger le blé jusqu'à ce que l'ample entretien des moutons et du bétail» e la coltura foraggera consentiranno una buona resa cerealicola. E prosegue: «c'est un pur roman de songer à défricher avec profit ses terres incultes sans un grand troupeau de moutons», e sarebbe l'«échec, la banqueroute et la ruine» seguire il metodo vecchio «qui consiste à produire du blé» (YOUNG, *Voyages en France* ... cit., pp. 1180-1183).

[16] Cfr. nota 13.

nove di questi progetti, che si impongono all'attenzione per grandiosità e per impegno finanziario, tecnico (idraulico e agronomico) e organizzativo, fanno menzione il Prato, il Piola, il Donna d'Oldenico e il Bulferetti [17], ma altri abbozzi, oppure proposte di privati alla ricerca dell'appoggio statale, o soltanto lodevoli aspirazioni alla bonifica, sono sparsi nelle carte dell'Archivio di Stato e attendono una compiuta indagine. Tra i maggiori vi erano quelli dell'intendente di Torino, Somatis, per bonificare 20 mila giornate (poco più di 7600 ettari) di terre sterili della vauda canavese, proposto nel 1768 e poi ripreso dall'intendente Ferrero nel 1782, ridotto però a 12 mila giornate (4570 ettari); quello della colonizzazione dei gerbidi di Roasenda nel Biellese (circa 15 mila giornate, 5700 ettari), avviato nel 1782 (ma allo studio già da molti anni), per il quale fu creato un comitato tecnico di ingegneri idraulici e di funzionari delle Finanze; quello, infine, che — unico ad essere realizzato — permise di migliorare radicalmente l'irrigazione della grande tenuta regia della Mandria di Chivasso con un canale da Mazzè a Carisio (canale di Cigliano).

Accanto a questi si devono ricordare i progetti di minor ampiezza ma comunque significativi e quasi tutti portati a termine del riattivamento del naviglio d'Ivrea, dei dissodamenti delle Apertole nel Trinese [18] e delle baragge nel Vercellese, del prosciugamento di terre malsane attorno alle città di Novara, Alessandria e Tortona [19]. Deve infine essere menzionato il progetto, peraltro fallito quasi subito, del colonnello mercenario svizzero Rheding, che nel 1702 propose al duca Vittorio Amedeo II di bonificare la baraggia vercellese ad opera dei suoi soldati, che vi si sarebbero stabiliti [20].

Questo fenomeno generale di forte spinta al recupero di terre per il grano, registrato nel corso del secolo XVIII, si prolungò anche nel XIX, sotto la pressione, paradossalmente, di un'economia agricola ancora tutto sommato troppo statica per soddisfare la domanda crescente di cereali primari e di lavoro da parte di una popolazione in forte espansione.

---

[17] G. PRATO, *Vita economica* ... cit., pp. 123-126; A. PIOLA, *Considerazioni sulle terre incolte del Piemonte*, Torino 1841, (1ª ed. Torino, 1836), pp. 59-78; G. DONNA D'OLDENICO, *Lo sviluppo storico delle bonifiche e dell'irrigazione in Piemonte*, Torino 1939, pp. 153-169; L. BULFERETTI, *Agricoltura* ... cit., pp. 99-101.

[18] E non del «Torinese», come per un refuso si legge nel Prato (*Vita economica* ... cit., p. 123).

[19] *Ibidem*.

[20] *Ibidem*.

demografica. Il bosco, cioè, cedette ancora in molti luoghi il passo alle colture cerealicole, ma poi nella seconda metà del secolo XIX lo cedette a quelle viticole collinari in via di specializzazione, tanto che — segno del mutamento in corso — i piccoli agricoltori, i «particolari» piemontesi alla costante disperata ricerca di terra, da «arrabbiati disboscatori» per qualche sacco di grano in più si trasformarono via via in «arrabbiati disboscatori» per impiantare nuove vigne, come annotava un relatore locale dell'Inchiesta Jacini negli anni Ottanta[21], e come era già stato previsto negli anni Quaranta dal Lanza[22]. Ma con Jacini siamo ormai vent'anni dopo l'Unità nazionale, con un processo economico profondamente diverso da soli trent'anni prima (mercato nazionale italiano, nuove comunicazioni stradali e soprattutto ferroviarie, dilatazione generale della vita economica), molto diverso da quando cioè il Piemonte doveva far fronte da sè ai propri bisogni agrari[23].

Nella prima parte del secolo, il ricercare la terra per il grano rimase un'ossessione reale, senza però il successo sperato. Faceva infatti notare il Romeo che il «significativo aumento dei terreni a seminativo semplice ed alberato», testimoniava «dello sforzo compiuto in questi decenni per destinare a produzioni di beni alimentari primari una porzione più estesa del suolo disponibile». Esso però fu uno

> «sforzo (...) solo mediocremente coronato da successo, se si pensa che (...) la dipendenza del paese (...) dai rifornimenti dall'estero venne gradualmente crescendo, in relazione all'incremento della popolazione e, forse, al diffondersi di migliori abitudini alimentari, anzitutto nei ceti rurali»[24].

---

[21] L. FANTINO, *Monografia agraria del circondario di Alba*, in *Atti della Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, VIII, *Relazione del commissario avv. Francesco Mêardi, deputato al Parlamento, sulla settima circoscrizione (Piemonte)*, t. II, fasc. unico, Roma 1883, p. 208.

[22] G. LANZA, *Le condizioni attuali dell'industria viticola in Piemonte*, in «Gazzetta dell'Associazione agraria», Torino, 15 maggio 1846, pp. 154-155.

[23] Per una visione generale del problema alla luce della rielaborazione dei non molti dati quantitativi dell'epoca si veda A. BOGGE, *Aspetti e prospettive di sviluppo dell'agricoltura piemontese alla metà del secolo XIX*, in *Giovanni Lanza e i problemi dell'agricoltura piemontese nel secolo XIX, Atti del Convegno di Casale Monferrato, 23-25 settembre 1982*, Casale Monferrato 1983, pp. 104-136. I molti errori di stampa anche grossolani presenti nel testo sono dovuti alla decisione dell'ente editore di non sottoporre le bozze agli autori per la correzione. Alcuni degli errori sono stati rettificati nel terzo capitolo del lavoro di A. BOGGE - M. SIBONA, *La vendita dell'asse ecclesiastico in Piemonte dal 1867 al 1916*, Milano 1987.

[24] R. ROMEO, *Cavour*, II, ... cit., pp. 7-9.

Questa prospettiva, di guardare ancora al dissodamento — ossia all'allargamento dell'area coltivata — per ottenere più grano, quanto meno arcaica se non medievale, sotto la spinta dei progressi generali europei andava però via via attenuandosi e lasciava il posto ad una visione più moderna del problema, ossia alla ricerca dell'aumento delle ancora troppo basse rese per unità di superficie[25], per mezzo di più attente e razionali pratiche agricole, anche perché — come si dirà più avanti — le aree da dissodare in Piemonte non erano poi così estese e utilizzabili come in Francia, in Belgio o in Inghilterra.

Lo scopo di questo contributo al convegno sarà dunque quello di illustrare per il Piemonte la consistenza di un problema, quello delle terre incolte, e del suo significato, oscillante tra l'illusoria speranza di risoluzione della crisi delle sussistenze e il più o meno consapevole pretesto per affrontare altri argomenti di eguale se non superiore portata. Il passo successivo verso una visione più moderna e più avanzata dell'agricoltura e del suo miglioramento qualitativo e quantitativo sarà oggetto di un altro lavoro.

2. – Tra le invero non molto numerose opere e saggi sul dissodamento in Piemonte degli incolti non boschivi pubblicati negli anni della Restaurazione e del regno di Carlo Alberto[26] spicca il lavoro, poco noto, ma solido e ricchissimo di informazioni, redatto dal conte Antonio Piola sulle terre incolte e sul loro dissodamento per accrescere le derrate alimentari e contrastare il pauperismo[27].

Quest'opera si colloca nell'epoca di transizione dall'interesse esclusivo per l'allargamento delle aree coltivate a quello per il miglioramento dell'agricoltura con pratiche razionali, con propensioni ancora per il primo aspetto. Al problema degli incolti, però, era attribuito un particolare valore politico, economico e civile, tanto da far pen-

---

[25] *Ibid.*, pp. 13-14. Le rese piemontesi erano in genere allineate con quelle dell'Italia settentrionale, stimate molto approssimativamente tra i 5 e i 9 quintali per ettaro, anche se esse oscillavano tra un solo quintale e i 10-15 all'interno della medesima provincia.

[26] *L'economia degli Stati Sardi prima dell'unificazione*, I, *Stati Sardi di Terraferma (1700-1860)*, a cura di F. SIRUGO, Milano 1962. Le opere sui dissodamenti e le bonifiche sono indicate in numero di diciotto (cfr. Indice a soggetto, p. 263).

[27] Cfr. nota 17.

sare, come si dirà più avanti, al di là delle idee sostenute, ad un espediente per poter parlare con estrema prudenza e in modo indiretto di politica economico-sociale.

Pubblicata nel 1836 e ristampata già nel 1841 a causa del «rapido spaccio che ottenne la prima edizione»[28], quest'opera del Piola — segretario della sezione Finanze del Consiglio di Stato[29] — traeva spunto da una personale osservazione compiuta nell'Alto Novarese, in cui egli asseriva di aver visto brughiere incolte coesistere con campi ubertosi, in condizioni di suolo evidentemente identiche[30].

Colpito da quella che a prima vista gli sembrava una «bizzarria della natura»[31], ma che apparve ben presto imputabile al regime di proprietà comunale dei sodi e all'uso del libero pascolo su di essi, il Piola ritenne utile affrontare l'argomento degli incolti in Piemonte, sollecitato anche da quella mente illuminata di riformatore quale era il conte Prospero Balbo, allora presidente della sezione Finanze del medesimo Consiglio di Stato[32].

---

[28] A. PIOLA, *Terre incolte* ... cit., p. VII.

[29] Antonio Piola (n. 1794), alessandrino, appartenente al corpo decurionale della città e da questo inviato con altri nel 1821 a Modena ad ossequiare Carlo Felice, era stato creato conte nel 1826. Sposato con Luisa Caselli, pronipote del cardinale (m. 1879), fu autorizzato nel 1837 a trasmettere ai figli anche il cognome della moglie. La sua carriera nell'amministrazione statale è documentata dal 1830, con il grado di sottointendente di divisione. Nel 1831 divenne segretario della sezione Finanze del Consiglio di Stato, appena rinnovato da Carlo Alberto. Nel 1836 fu consigliere della reale Assicurazione generale e reciproca contro la grandine, membro della Commissione superiore di statistica, per divenire poi nel 1843 consigliere di Sua Maestà. Nel 1848 fu membro della Commissione per gli ordinamenti relativi all'industria e il commercio e nel 1849 divenne intendente generale della divisione di Genova. Molto apprezzata fu la sua opinione sul complesso problema delle strade ferrate e in generale la sua opera in senso riformista, tanto da poter essere annoverato tra i riformisti minori dell'epoca carloalbertina (L. BULFERETTI - R. LURAGHI, *Agricoltura, industria e commercio in Piemonte dal 1814 al 1848*, Torino 1966, p. 224). Da ricordare che il suo figlio secondogenito, Luigi, sposò Carolina Susanna Heldewier, figlia dell'ambasciatore olandese a Torino, la cui conversione al cattolicesimo provocò il notissimo e grave caso diplomatico, con la rottura dei rapporti con l'Olanda.

[30] A. PIOLA, *Terre incolte* ... cit., pp. 2-3.

[31] *Ibid.*, p. 2.

[32] Prospero Balbo (1762-1837), intellettuale, illuminato riformista e uomo politico del Piemonte al tramonto dell'antico regime, del periodo napoleonico e della Restaurazione, emarginato dopo i moti del '21, ritornò in primo piano nel Consiglio di Stato di Carlo Alberto come presidente della sezione Finanze nel 1831, e nel 1834 divenne presidente della Deputazione subalpina di storia patria.

Per questo lavoro si servì di un'inchiesta amministrativa appositamente ordinata agli intendenti dalla Segreteria degli interni nel 1834 e di un'abbondantissima messe di pubblicazioni italiane e francesi in merito alle opere di dissodamento.

L'indagine amministrativa non era però rivolta a tutto il Piemonte, ma soltanto a quelle provincie in cui esistevano le più grandi quantità di sodi, chiamati, a seconda dei luoghi, baragge, brughiere, vaude, o gerbidi. Queste provincie, poste approssimativamente ai piedi dell'arco alpino, erano, da est a ovest, Novara, Biella, Vercelli, Torino, Pinerolo, Saluzzo e Mondovì, e proprio ad essi si rivolse il Piola con un questionario in dodici punti, inviato agli intendenti per mezzo della Segreteria, o Ministero, degli interni verso la fine del 1834 e da essi restituito tra l'agosto successivo e il gennaio 1835. Le risposte degli intendenti, in forma di grandi tabelle, contenenti notizie quantitative sulla consistenza degli incolti in ciascun comune e sul numero degli abitanti, sulle loro migrazioni stagionali o definitive sul bestiame presente, e notizie descrittive sulla natura del suolo della vegetazione spontanea e di quella coltivata nei terreni vicini, su eventuali dissodamenti e sull'irrigabilità dei luoghi, sono conservate presso l'Archivio di Stato di Torino e — pur segnalate a suo tempo del Prato — sono del tutto inedite[33]. Questa documentazione rappresenta un'ottima fonte di informazione su alcuni aspetti della vita agricola di quei luoghi, anche se le risposte dei comuni, per la stessa ammissione del Piola, non erano esatte per mancanza «di notizie basate sopra geometriche operazioni», ossia di notizie di sicura fonte catastale[34], oppure, come più realisticamente annotavano alcuni intendenti, per l'eccessivo «laconismo de' signori sindaci»[35], per la resistenza dei medesimi a fornire informazioni, tanto da costringere i funzionari provinciali a «triplicate lettere di richiamo ed in alcuni luoghi anche quadruplicate»[36], e infine

---

[33] ASTO, *Corte, Materie economiche, Agricoltura*, mazzo 2, da inventariare, fascicolo *anno 1836* (d'ora in poi *Inchiesta Piola*). La presenza di queste carte è stata segnalata dal Prato (*Fatti e dottrine economiche alla vigilia del 1848. L'Associazione Agraria Subalpina e Camillo Cavour*, IX, Torino 1921, p. 395, nota 4).

[34] A. PIOLA, *Terre incolte* ... cit., p. 15.

[35] Intendente di Saluzzo a Ministero degli interni, 9 agosto 1834, in ASTO, *Inchiesta Piola* citato.

[36] Intendente di Torino a Ministero degli interni, 4 dicembre 1834, *ibidem*.

per la «poca precisione usata (...) e gli insufficienti riscontri ricevuti da diverse comunità[37].

Anche se questa documentazione originale ed interessante costituì indubbiamente uno dei capisaldi dell'opera, essa però non ne costituì l'ossatura principale, perché l'autore si mostrò più propenso alla trattazione generale del problema dell'incolto, del suo dissodamento e della sua restituzione alla libera agricoltura che non alla illustrazione puntuale delle condizioni degli incolti in una parte rappresentativa del Piemonte, costituita dalle sette provincie in esame.

In effetti, il Piola si ispirò nel suo lavoro alla trattatistica reperibile in Piemonte, sul Piemonte stesso[38], sulla Lombardia[39] e sulla Francia (saggi di vari studiosi e articoli sul giornale ufficiale *Le Moniteur*, relativi ai vasti lavori di bonifica e di dissodamento intrapresi in quel paese)[40], utilizzò spesso i migliori pensatori italiani settecenteschi (Verri, Beccaria, Filangieri, Vasco, Genovesi, Colletta), fece ricorso ai più famosi pensatori inglesi Smith e Malthus (non ignoti in Piemonte) e ai francesi Montesquieu e Comte, e si servì di illustri agronomi e studiosi come Mathieu de Dombasle, Filippo Re, Melchiorre Gioia. Infine, ricorse a informazioni reperibili all'interno della stessa amministrazione statale (soprattutto i progetti di bonifica settecenteschi, di cui si è già detto). In questo modo delineò un lavoro di carattere generale molto denso e ricco di osservazioni, che abbandonava a poco

---

[37] Intendente di Novara a Ministero degli interni, 16 gennaio 1835, *ibidem*.

[38] La trattatistica sulle terre incolte del Piemonte, come si è accennato, era assai scarsa. Il Piola si servì con cura dei pochi lavori circolanti del dott. Carlo Bianchetti, alcuni dei quali pubblicati nel *Repertorio d'agricoltura pratica* di Rocco Ragazzoni, e degli *Atti* e delle *Memorie* della Società agraria di Torino.

[39] Per la Lombardia il Piola trasse ispirazione soprattutto dai tre volumi degli *Atti della Società patriottica di Milano, diretta all'avanzamento dell'agricoltura, delle arti e delle manifatture*, pubblicati a Milano rispettivamente nel 1783, 1789 e 1793. La Società, fondata nel 1776, indisse nel 1778 un concorso sul quesito: «Quali piantagioni si possano fare nelle nostre brughiere, quali siano gli alberi che vi allignano meglio e quale il metodo di moltiplicarveli, al fine di preparare il terreno ad una coltura più feconda e di renderlo utile frattanto alla provvista della legna» (vol. I, p. 69).

[40] Oltre ai numerosissimi articoli sulle bonifiche francesi pubblicati dal «Moniteur» (Lande bordolesi, Camargue), il Piola attinse via via ad una vasta bibliografia francese, citata però purtroppo non sempre correttamente. Nella nota di p. 179, inotre, ne diede ancora una integrazione.

a poco l'esclusiva dimensione del dissodamento come unico mezzo per aumentare le sussistenze e le possibilità di lavoro di una popolazione in eccedenza, per approdare, sebbene in maniera non ancora troppo chiara e netta, alla necessità di evoluzione dell'agricoltura già esistente, verso mete produttive più alte, per soddisfare le esigenze alimentari primarie.

L'opera si articolava infatti in dodici capitoli, vertenti sulle cause della presenza degli incolti, sull'utilità dei dissodamenti per aumentare la produzione di sussistenze, sui grandiosi progetti settecenteschi di bonifica pilotata dall'assolutismo (e invero, ad una lettura attuale, anche un po' velleitari), sulle bonifiche all'estero, sui danni materiali e morali «derivanti alla nazione dall'esistenza dei sodi», tra cui l'emigrazione e la pastorizia, sulle nocive pratiche del pascolo pubblico e sulla necessità della sua abolizione, sui modi e i mezzi tecnici, finanziari e organizzativi per praticare i dissodamenti, accompagnati dalla vendita o assegnazione ai privati delle terre, e infine sulla possibilità di stabilire una casa di lavoro per poveri su terreni da dissodare nei pressi di Ciriè, sull'esempio delle colonie agricole del Belgio [41].

Di particolare interesse è l'undicesimo capitolo, dove il Piola prese in esame i modi del dissodamento, cui però era pregiudiziale la condizione di proprietà dei terreni [42]. Egli adombrava quattro soluzioni: distribuzione degli incolti agli aventi diritto al pascolo; passaggio dei medesimi terreni al demanio statale e coltivazione in «via economica», ossia in modo diretto; obbligo posto dallo stato ai comuni di vendita dei sodi a speculatori capitalisti; cessioni dei terreni incolti a militari o ai pii stabilimenti. Tra queste soluzioni il Piola adottò

---

[41] Il Piola era entusiasta per i «sorprendenti effetti» dell'istituzione, che però restringeva unicamente alla eliminazione dei «mendicanti validi a carico dello Stato», mandati tutti a lavorare le nuove terre, Cavour, invece, nella sua visita del 1835 (cfr. nota 13) ne fece un accurato esame critico e formulò un cauto, seppure preciso, ritratto negativo, sottolineando soprattutto che il costo medio per lo Stato di 162 franchi per persona ricoverata era un «énorme subside», dal momento che «c'est à peine si ses recettes balancent ses dépenses» e lo stabilimento non poteva destinare neppure un centesimo agli interessi dei debiti ingentissimi contratti per l'impianto (circa 2 milioni di franchi). Nello stesso giorno, Cavour visitò anche il Dépot de mendicité di Anversa, a Hoogstraten, dove al contrario non vi erano sussidi statali e debiti, e il costo per persona ricoverata era molto basso.

[42] A. PIOLA, *Terre incolte* ... cit., pp. 164-180.

chiaramente la prima, della «ripartizione delle brughiere ai comunisti», perché «non offende il diritto di semi-proprietà acquistato da essi in forza della consuetudine»[43], e la terza, dell'alienazione a società di capitalisti, «più utile e speditiva» e soprattutto più efficace sul piano finanziario e agronomico[44]. Da non scartare per certi luoghi, come Ciriè, la creazione di colonie agricole come quelle ricordate del Belgio, di cui forniva un progetto in appendice con pianta e disegno della casa per i poveri.

La voce del Piola apparteneva dunque alla ormai lunga tradizione riformista di origine settecentesca che legava la vendita dei beni comunali, o comunque il loro passaggio ai privati, meglio se piccoli proprietari[45], al progresso civile, agricolo ed economico della nazione, secondo una visione moderatamente liberistica del problema, anche se con venature ancora mercantilistiche costituite dalla preoccupazione dell'uscita di numerario dal paese[46]. E non è inutile ricordare a questo proposito il quesito rivolto agli intendenti nel 1782, in occasione dell'ultima grande inchiesta forestale dell'antico regime sabaudo, sulla necessità di vendere i boschi e i gerbidi comunali e le relative risposte per la massima parte affermative e spesso orientate verso la vendita se non coattiva, almeno sostenuta con vigore dal governo centrale, per vincere le resistenze locali, in nome della libertà di commercio dei legni e della tutela dei boschi, grazie all'abolizione del pascolo vago nei sodi comunali e anche nelle foreste.

La voce del Piola inoltre proveniva dall'interno dell'amministrazione statale (ma di un'amministrazione segnata invero da un labile equilibrio

---

[43] *Ibid.*, p. 179. Inoltre riprendeva il pensiero sulla necessità di creare piccoli proprietari, comune già nel '700 e poi molto presente nell'Ottocento, soprattutto in occasione delle varie eversioni della manomorta ecclesiastica: «siccome la ripartizione de' terreni incolti crea un bel numero di piccoli patrimoni, così crea ad un tempo numerosissime famiglie legate agl'interessi del Principe, da cui riconoscono il beneficio» (p. 166).

[44] A. PIOLA, *Terre incolte* ... cit., p. 179.

[45] Cfr. nota 43. Si ricordi la posizione di molti intendenti in proposito dell'inchiesta forestale del 1782 (cfr. G. PRATO, *Combustibile* ... cit., p. 93), e tra di essi il Napione, che sosteneva come la vendita dei boschi in piccoli lotti avrebbe consentito «anche ai particolari poco provveduti di beni di fortuna (...), purché accurati e laboriosi, di diventar, proprietarj», e così si sarebbe accresciuta «vieppiù la classe utilissima de' piccoli proprietari coltivatori» (citato in A. BOGGE, *Napione e i boschi di Susa* ... cit., p. 132).

[46] A. PIOLA, *Terre incolte* ... cit., p. 88.

di presenze conservatrici e innovatrici)[47], nella quale col suo riformismo riecheggiava quella del Balbo, «venerevole mio superiore» e «costante promotore del bene della nostra nazione»[48], e che, pur con molta prudenza e un pizzico di paternalismo, sosteneva la necessità di liberare la società da impacci e ostacoli assai dannosi all'economia, al progresso, alla morale pubblica e privata, lasciando alle forze economiche, debitamente guidate, di agire in quel senso. Per facilitare i dissodamenti e soprattutto per renderli più spediti e «comuni a tutte le menti» al fine di aumentare le sussistenze, per lui infatti sarebbe bastato

> «concedere più autorità alle amministrazioni comunali, sopprimere alcune leggi vincolanti, incoraggiare i coltivatori, facilitare le derivazioni d'acqua e lo stabilimento di serbatoi, insomma lasciar libera facoltà all'industria agricola, proteggendola poscia contro gli oppositori insensati ed il molesto cicalio degli sfaccendati»[49].

3. – Queste impostazioni del Piola erano invece molto lontane dalle linee direttrici sui beni incolti di proprietà comunale che emersero a partire dallo stesso 1834 a livello governativo, nella sempre più puntuale azione di controllo centrale della vita dei comuni. La segreteria, o ministero, degli Interni, infatti, poco prima che il Piola proponesse di «concedere più autorità alle amministrazioni comunali» e proprio mentre raccoglieva per lui le informazioni sugli incolti, ricorreva a questi ultimi nella sua azione rivolta a controllare e a razionalizzare la vita dei comuni, nell'ambito dei tentativi, ricorrenti in quei primi anni di regno di Carlo Alberto, se non di spezzare immediatamente, almeno di far fronte ad uno dei motivi che sicuramente minavano più pesantemente i poteri dello Stato in periferia: le coalizioni di potentati locali nella gestione dei comuni, le gravi scorrettezze amministrative e le conseguenti situazioni debitorie, a volte pesantissime, nonostante le severissime norme emanate già da Carlo Felice nel

---

[47] Narciso Nada tenta infatti un bilancio della composizione politica governativa negli anni 1835-1841: tre conservatori (il Solaro, il Sallier de La Tour, il Pralormo) e tre progressisti (il Villamarina, il Barbaroux, il Gallina). Dopo il 1841 aumentarono le presenze innovatrici, specie negli organismi collaterali (N. NADA, *Dallo Stato assoluto allo Stato costituzionale. Storia del Regno di Carlo Alberto dal 1831 al 1848*, Torino 1980, pp. 93-95).

[48] A. PIOLA, *Terre incolte* ... cit., pp. XII e 6.

[49] *Ibid.*, p. 54.

1826 sull'amministrazione dei comuni, che le toglievano di fatto ogni parvenza di autonomia [50].

Nel 1834, rispettivamente due e quattro anni prima delle nuove norme emanate da Carlo Alberto nel 1836 sugli intendenti e nel 1838 sull'amministrazione dei comuni, il Ministero degli interni, che giustamente Cavour nel 1841 definiva «cette principale force motrice de notre pays», negli ultimi tempi della gestione dell'Escarène, in una lunga circolare del 1° giugno 1834 agli intendenti faceva sentire la sua voce — allora in maniera ancora abbastanza blanda — sul problema dei beni comunali incolti [51]. Questa circolare, che dava minute istruzioni per «mantenere i comuni in una condizione d'economia (...) equilibrata» e, in generale, per provvedere in ogni modo al «buon governo delle sostanze comunitative», conteneva infatti, pur in forma ancora abbastanza generica, un invito agli intendenti di «applicare una speciale attenzione nel procacciare ai comuni tutti i maggiori prodotti che sono ancora suscettibili (*sic*) i beni spettanti ad essi», vale a dire «le terre abbandonate ed incolte esistenti in moltissimi luoghi», che, proprio per essere tali, «attestano pur troppo la nessuna tendenza delle Amministrazioni comunali a far sí che si renda migliore il pubblico patrimonio» [52]. Il pascolo pubblico, esistente in virtù di «costumanze locali» o per «i bisogni della classe men fortunata», non era ancora messo in discussione apertamente, ma se ne chiedeva la drastica riduzione allo stretto necessario e nel contempo si adombrava già un tipo di soluzione, poi vigorosamente applicato negli anni successivi (*Istruzione* sull'ammini-

---

[50] Regie patenti 27 gennaio e 20 marzo 1826, con cui si stabilì che i consiglieri comunali fossero di nomina regia su liste proposte dal Consiglio comunale stesso e che il bilancio ordinario dei comuni fosse fissato dal Ministero degli interni. Le spese straordinarie dovevano essere prima proposte al ministero.

[51] Le norme sugli intendenti sono contenute nell'*Istruzione pel servizio interno degli uffizi d'intendenza*, 14 dicembre 1836, emanata con circolare 23 gennaio 1837, in *Collezione Celerifera delle leggi e dei decreti* (d'ora in poi *Celerifera*), Torino 1837, pp. 337-384. Le disposizioni sui comuni sono contenute nell'*Istruzione per l'amministrazione dei comuni*, 1° aprile 1838, in *Raccolta degli Atti del governo di S.M. il re di Sardegna*, VI, Torino 1838, pp. 69-383. Infine, la citazione di Cavour proviene dalla sua lettera a Léon Costa de Beauregard, 7 agosto 1841, in C. CAVOUR, *Epistolario*, II, (*1841-1843*), a cura di C. PISCHEDDA, Bologna 1968, p. 181.

[52] Circolare del Ministero degli interni agli intendenti, 1° giugno 1834, in *Celerifera*, 1834, pp. 484-489. I passi citati sono alle pp. 484-485.

strazione dei comuni del 1838), di rendere produttivi per i comuni i beni rimanenti per mezzo dell'affitto o dell'enfiteusi.

Che questa fosse un'impostazione del tutto nuova, rispetto a quella corrente da circa un secolo e giunta fino al Piola di passare in proprietà ai privati i beni incolti, appare in modo chiaro ed inequivocabile proprio dalla difficoltà a comprendere appieno la svolta, manifestata da un certo numero di intendenti, che ancora molto tempo dopo, quando ormai i nuovi orientamenti governativi erano stati tradotti in disposizioni concrete, continuavano a «commendare in massima» le alienazioni [53].

Mutato nel frattempo il ministro dell'interno ma non l'indirizzo politico rigidamente conservatore del nuovo nominato, il conte Carlo Beraudo di Pralormo, l'orientamento a non vendere ai privati i beni comunali incolti, ma soltanto a cederli loro in gestione mediante affitto o enfiteusi, si venne via via precisando nei contorni e nei particolari, come mostrava già la circolare agli intendenti del 21 novembre 1836 che, nel definire questo oggetto «interessantissimo», ordinava un'inchiesta generale e invitava i funzionari provinciali a stendere in un apposito modulo a tabella gli elementi quantitativi e descrittivi che dovevano aver raccolto in seguito alla ricordata circolare del 1° giugno 1834 [54].

---

[53] L'intendente di Saluzzo, Vittorio Pullino, infatti, giungeva persino a trasmettere agli uffici centrali nel corso del 1839, quando ormai erano già pienamente maturati gli indirizzi contrari alla vendita, il decreto austriaco del 10 luglio di quell'anno, che ordinava l'alienazione dei beni comunali incolti, e sosteneva con calore di «commendare in massima questa sovrana risoluzione» (lettera dell'intendente di Saluzzo a Ministero degli interni, 8 novembre 1839, in ASTO, *Corte, Paesi in genere*, mazzo 20, fasc. 12, «Loro beni incolti. Eccitamenti perché curino di utilizzarli», (d'ora in poi *Paesi in genere*, mazzo 20, fasc. 12, *Comuni, beni incolti*). Non diversa era la posizione dell'intendente di Torino, Pietro Bianchi di Lavagna, che in una lettera del 1836 a più riprese consigliava di volgere a profitto i beni comunali incolti «mediante l'alienazione», lettera dell'intendente di Torino al Ministero degli interni, 31 ottobre 1836, in ASTO, *Corte, Paesi per provincie, in genere*, mazzo 18, fasc. 1, *Terreni incolti esistenti nella comunità*, 1836-1839, «Eccitamenti agli intendenti a trasmettere lo stato de' terreni incolti» (d'ora in poi *Paesi in genere*, mazzo 18, fasc. 1, *Terreni incolti* 1836-1839). Anche l'intendente di Asti, Francesco Serra Boyl, esclamava per alcuni gerbidi non suscettibili di immediate migliorie: «Ma i particolari troveranno bene il mezzo di ridurli in stato da compensare le loro fatiche!». E in altra situazione, affermava perentoriamente: «Li (si) venda, e l'acquisitore saprà utilizzarli e migliorarli» (ASTO, *Paesi in genere*, mazzo 18, fasc. 5, *Terreni incolti nella provincia di Asti*, annotazioni dell'intendente ai comuni di Baldichieri e di Aramengo).

[54] Circolare del Ministero degli interni agli intendenti, 21 novembre 1836, in ASTO, *Terreni incolti* 1836-1839.

Il ministero era ora convinto che dai non pochi terreni comunali incolti si potesse, peraltro «senza nuocere al pubblico pascolo», ricavare un reddito, che si riteneva poter essere «vistoso», coll'affitto, l'enfiteusi o l'albergamento. Quindi invitata gli intendenti a compiere un'«esatta ricognizione» qualitativa e quantitativa dei terreni e a dare «in conseguenza le necessarie (...) direzioni alle Amministrazioni locali, perché sulla scorta di quelle (emettessero) le corrispondenti deliberazioni». Così essi avrebbero già potuto «consegnare nella mentovata tabella», da trasmettere «colla maggiore premura», «le risoluzioni che (si fossero) prese sopra tale argomento»[55].

Nessun cenno, per il momento, invece, ai bisogni di progresso agricolo, né tanto meno al problema, che rimaneva pur sempre il più urgente, della necessità di aumentare le sussistenze mediante la messa a coltura dei terreni incolti. L'unica preoccupazione era diventata dunque quella di ricavare da quelle terre il massimo reddito possibile per i comuni, al fine di migliorare le loro entrate di bilancio. D'altra parte, che per gli organi governativi il problema degli incolti comunali e l'urgenza di affrontarlo, manifestata a partire dal 1834, fosse di carattere politico-amministrativo e non di tipo politico-economico-sociale, come invece appariva dal pensiero del Piola, che legava come i pensatori settencenteschi le riforme economiche al miglioramento sociale e al rafforzamento della compagine statale, appare finalmente chiaro nell'ultima parte della circolare in esame. Essa conteneva infatti un preciso richiamo al grave problema contro cui già l'assolutismo regio settecentesco e i suoi convinti funzionari avevano invano combattuto[56], così come lo stesso assolutismo accentratore di Carlo Felice: la situazione delle amministrazioni locali, che «stanno talvolta sotto l'influenza di persone preponderanti nel comune, le quali usufruiscono le proprietà del pubblico, e non di rado le usurpano». Poiché queste persone, ovviamente, avevano tutto l'interesse a «nascondere il vero stato delle cose» — suggeriva il Ministero degli Interni — gli intendenti dovevano assicurarsi «della verità mediante quelle stragiu-

---

[55] *Ibidem.*

[56] Si vedano le belle pagine del Quazza sulla vita dei comuni e sui tentativi poco riusciti di riforma (G. QUAZZA, *Le riforme in Piemonte nella prima metà del Settecento*, Modena 1957, voll. 2, pp. 73-76 e 332-341).

diciali notizie che sapranno procurarsi», e naturalmente nel massimo segreto, senza «farne cenno nelle istruzioni trasmesse ai comuni»[57].

L'eliminazione del pascolo pubblico era quindi per il governo una delle condizioni essenziali per spezzare le consorterie locali, perché proprio sulla disponibilità delle terre comunali si giocavano inevitabilmente le linee di potere economico e sociale all'interno dei comuni, e ciò appariva nella massima chiarezza agli stessi intendenti, impegnati nell'esecuzione delle nuove norme di legge, come si avrà modo di vedere più avanti.

La cosa era però assai difficile, perché questo uso comunitativo delle terre era radicatissimo e qualsiasi tentativo più o meno vigoroso di estirparlo avrebbe suscitato «ostacoli e clamori nelle popolazioni, le quali non amavano — avvertiva ad esempio l'intendente di Torino — di vedersi togliere le risorse dei pascoli»[58]. Tuttavia, come scriveva l'intendente di Saluzzo, «non volendosi, come la prudenza esige, urtar di fronte colle invalse consuetudini e cogl'interessi presenti»[59], occorreva sottrarre quei beni alla loro sostanziale dispersione economica, costituita dagli usi comuni, e portarli nell'ambito di una corretta amministrazione, capace di precisi risultati economici e finanziari. L'unico modo «morbido» di intervento era dunque quello di incidere progressivamente sulla forma di godimento e di sfruttamento di essi, con manovre ispirate sì a principi generali, ma sapientemente graduate da luogo a luogo, a seconda dello spirito pubblico, con un interventismo governativo di tipo assolutistico e nel contempo paternalistico.

È ciò che fu architettato e congegnato circa due anni dopo con le già ricordate *Istruzioni* 1° aprile 1838 per l'amministrazione dei comuni, nelle quali, ad una ormai completa chiarezza di impostazione del problema e delle soluzioni da adottare, faceva riscontro negli articoli sull'argomento (145-153) l'adozione di un nuovo linguaggio, meno giuridico-amministrativo e più economico-politico, in cui si intravedeva anche una lieve stizza per l'arretratezza agricola causata dai beni di uso comune[60].

---

[57] Cfr. nota 55.

[58] Cfr. nota 53.

[59] Cfr. Intendente di Saluzzo a Ministero degli interni, 8 novembre 1839, citata nella nota 53.

[60] Cfr. *Istruzione per l'amministrazione dei comuni*, 1° aprile 1838, in *Raccolta degli Atti del governo* ... cit., pp. 136-158.

Il Ministero degli interni, infatti, concedendo forse qualcosa se non al liberismo, almeno al riformismo vagamente illuministico, parlava ormai esplicitamente di abuso nella gestione dei beni comunali incolti, compiuto da buona parte della popolazione, che disponeva «di siffatti terreni come di cosa propria sotto il pretesto massimamente di sostentare col pascolo e coll'erba che se ne ricava la vacca, le capre o le pecore che ritiene ciascuna famiglia» (art. 146). E poiché «dappertutto si osserva come l'estensione de' terreni abbandonati al pubblico pascolo sia eccessivamente sproporzionata relativamente al numero effettivo delle famiglie che ne profittavano» (art. 147), senza mezzi termini il governo riteneva ormai giunto il momento di far cessare «qualunque abusivo sistema che possa essere invalso rispetto al modo d'usufruire de' beni incolti spettanti ai comuni» (art. 150), e quindi passava a proporre alcuni principi generali sui quali orientare l'azione successiva. In questo tentativo di condurre ogni cosa e ogni persona sotto la legge ordinaria (tentativo mai riuscito agli antichi regimi, attuato dalla Rivoluzione francese e poi faticosamente ripreso dopo la Restaurazione) fanno finalmente la loro apparizione, come si è osservato sopra, anche alcune generali considerazioni di economia politica, con il richiamo per la prima volta agli interessi del progresso agricolo (art. 146) e con la sottolineatura del nefasto influsso del pascolo pubblico sulla pratica agricola, e quindi sullo sviluppo economico generale. Esso, infatti, lungi dall'apparire utile, sembrava anzi «rovinoso molte volte pel povero in quanto lo eccita a profondere tutti i suoi mezzi nell'acquisto d'uno o più capi di bestiame», che però non riusciva ad alimentare convenientemente e che, per questo e per la concorrenza dei ricchi, doveva «poi vendere con perdita» (art. 147, nota).

I principi generali per orientare l'azione futura, stabiliti in questa *Istruzione*, e poi approfonditi e consolidati nella circolare 8 aprile 1839, erano rappresentati in primo luogo dalla definitiva rinuncia alla vendita ai privati dei beni incolti: «Il disporne per mezzo d'alienazioni non è cosa a cui possa il Governo acconsentire» (art. 151), per due «eminentissime ragioni». L'una era sociale ed economica, perché si riteneva necessario «che le comunità (*fossero*) provvedute d'una discreta quantità di beni patrimoniali»; l'altra era di principio, perché si sosteneva che i beni comunali fossero «sostanze

che formano come il retaggio del pubblico», che la «generazione attuale (*non è*) che usufruttuaria delle medesime» e che, infine, «non può essere in facoltà delle Amministrazioni ora esistenti di far distratto di quelle sostanze» (art. 151). Stabiliti questi princípi, che garantivano le generazioni future dagli interessi contingenti (e anche dalle malversazioni eventuali) di quelle presenti, il ministero, «ponderata ogni cosa», prospettava cinque soluzioni da applicare con la continua sorveglianza degli intendenti, soluzioni che venivano incontro da un lato alle abitudini locali e dall'altro consentivano di avviare a conclusione il problema: lasciare alcune terre a pascolo pubblico «in quei luoghi dove non si può far diversamente»; imporre una tassa sugli utilizzatori, con pochissime eccezioni; affittare a pubblica gara le terre anche per più di nove anni, con una eventuale indennità per migliorie; dare in enfiteusi le terre non affittabili; procurare infine che i terreni affittati o dati in enfiteusi fossero popolati di piante (art. 153).

In questa visione ormai organica del problema si possono vedere contemperate le esigenze delle popolazioni assai povere e legate al pascolo pubblico, specialmente in montagna, le necessità di aprire laddove possibile terreni a nuova coltura, senza però velleitarismi di sorta, giacché l'affitto sarebbe stato richiesto soltanto dove fosse stato possibile ricavarne un discreto utile col dissodamento e la coltura, e infine la necessità di rendere produttivi — anche qui senza velleitarismi o piani faraonici — per mezzo dell'enfiteusi e dell'obbligo di rimboschimento anche i terreni non coltivabili, il tutto ovviamente sotto lo strettissimo controllo del Governo, per mezzo degli intendenti, che spesso nell'*Istruzione* del 1836 sui loro compiti sembravano essi stessi i veri amministratori dei comuni[61].

4. – Nel giro di quattro anni il Ministero degli interni compì dunque due diverse inchieste sui beni incolti. Per la loro natura quantitativa e descrittiva esse consentono di condurre analisi molto interessanti e soprattutto inedite, perché per la prima volta è possibile conoscere e misurare fenomeni e problemi, come quelli delle terre incolte e della

[61] Si vedano ad esempio gli articoli 113 e 121.

loro incidenza reale sul bilancio granario, di cui poco si sapeva, oppure che mai erano stati chiariti in modo appropriato.

Per l'inchiesta del 1834 destinata al Piola mi limiterò all'esame degli aspetti quantitativi delle superfici incolte, poiché le informazioni descrittive sul suolo, sulla vegetazione e altre minori hanno già trovato ampia illustrazione nella sua opera, cui si rinvia. Le notizie quantitative sul bestiame sono altresì molto interessanti, ma la loro presentazione in questa sede sarebbe troppo lunga e per certi versi anche fuorviante, benché ad esso sia connesso il grave problema del pascolo libero. Questi dati, parzialmente (e con qualche errore) presentati dal Piola, verranno ripresi in un prossimo ampliamento di questo lavoro.

Le informazioni quantitative sui sodi, raccolte per il Piola, riguardavano — come già ricordato — soltanto sette provincie, vale a dire Novara, Vercelli, Biella, Torino, Pinerolo, Saluzzo e Mondovì, nelle quali egli riteneva esservi la maggior quantità di incolti. Per sua esplicita disposizione i dati raccolti dagli intendenti non comprendevano «né i terreni incolti esistenti nelle montagne, né i molteplici ghiajati esistenti lunghesso i fiumi e i torrenti»[62], cosa del tutto ragionevole perché altrimenti il discorso che ne sarebbe scaturito sarebbe stato inevitabilmente di natura diversa.

Il Piola, però, non pubblicò i dati quantitativi così come gli erano pervenuti dalle amministrazioni locali, perché li riteneva poco attendibili. Li corresse, quindi, facendone una media con altri che — egli dice — «crederei utile procurarmi da altre fonti»[63].

La tabella 1 presenta quella pubblicata dal Piola, ma ridotta in ettari[64], posta a confronto con le elaborazioni compiute sulle informazioni quantitative ricavate dalle carte d'archivio. Le differenze tra le due serie di dati, calcolate nell'ultima colonna, rivelano che il Piola nel complesso aumentò di quasi il 12% la quantità complessiva dichiarata dai comuni, pari a 43.826 ettari, talché gli incolti nelle sette provincie sarebbero stati poco meno di 49 mila ettari. Gli aumenti

---

[62] Cfr. nota 35.

[63] A. PIOLA, *Terre incolte* ... cit., 15.

[64] *Ibidem*, p. 14. La stessa tabella fu pubblicata da L. DE BARTOLEMEIS, *Notizie topografiche e statistiche sugli Stati sardi*, Torino 1840, I, p. 277.

maggiori da lui praticati furono del 31% nella provincia di Novara, del 21% in quella di Biella e del 12% in quella di Pinerolo. La provincia di Mondovì fu invece diminuita del 4%.

TABELLA 1

PROVINCIE	Dati pubblicati dal Piola			Dati ricavati dalle elaborazioni			Differenza tra il Piola e le elaborazioni
	Incolti			incolti			
	Comunali ha	Privati ha	Totali ha	Comunali ha	Privati ha	Totali ha	+ − %
Torino	5.715	1.524	7.239	5.101	1.540	6.641	*9.00*
Novara	6.858	5.715	12.573	4.394	5.222	9.616	*30.75*
Vercelli	9.144	5.715	14.859	8.205	5.845	14.050	*5.76*
Mondovì	1.524	5.334	6.858	1.602	5.554	7.156	*− 4.16*
Pinerolo	1.714	343	2.057	1.477	352	1.829	*12.47*
Saluzzo	381	190	572	343	223	566	*1.06*
Biella	4.572	229	4.801	3.739	229	3.968	*20.99*
TOTALE	29.908	19.050	48.959	24.861	18.965	43.826	*11.70*

Di scarsa importanza sono però queste cifre assolute se non vengono poste in relazione tra di loro e con altre riguardanti situazioni generali dei territori cui si riferiscono. La tabella 2 è stata appositamente costruita per questo ed è fondata sui dati comunali, reperiti in archivio, e non soltanto su quelli sintetici delle stime del Piola.

In primo luogo si può osservare che i comuni con beni incolti nelle sette provincie erano 318 su 591[65], cioè il 54%, con punte massime del 95 e 68%, rispettivamente nelle provincie di Vercelli e Novara. Nelle altre si passa dal 58% di Mondovì, al solo 15% di Saluzzo.

[65] Per il Piola i comuni erano 320, perché in essi conteggiò anche due frazioni (A. PIOLA, *Terre incolte* ... cit., p. 13).

TABELLA 2

PROVINCIE	Superf. totale ha	Superf. geografica dei comuni con incolti ha	Comuni con incolti ha	totale ha	Incolti			Rapporto tra incolti totali e superf. geografica	
					Comunali ha	Privati ha	Totale ha	Parziale ha	Totale ha
Torino	289.267	120.382	73	135	5.101	1.540	6.641	*5.52*	*2.30*
Novara	138.100	90.742	71	105	4.394	5.222	9.616	*10.60*	*6.96*
Vercelli	142.174	125.173	62	65	8.205	5.845	14.050	*11.22*	*9.88*
Mondovì	175.845	91.730	41	71	1.602	5.554	7.156	*7.80*	*4.07*
Pinerolo	146.932	47.471	23	68	1.477	352	1.829	*3.85*	*1.24*
Saluzzo	160.694	25.499	9	52	343	223	566	*2.22*	*0.35*
Biella	97.144	40.792	40	95	3.739	229	3.968	*9.73*	*4.08*
TOTALE . . .	1.150.156	541.789	318	591	24.861	18.965	43.826	*8.09*	*3.81*

Dei quasi 44 mila ettari di incolti, un terzo (32%) si trovava in Vercelli, un quinto (22%) in Novara, tra un sesto e un settimo (15-16%) rispettivamente in Torino e Mondovì, un decimo (9%) in Biella e soltanto il 4 e l'1% in Pinerolo e Saluzzo. Inoltre, il 57% era di proprietà comunale e il 43% di proprietà privata.

Ma cio che più importa considerare per valutare appieno la portata del problema è il rapporto di queste terre con il quadro generale, ossia con la superficie territoriale sia parziale, dei soli comuni con terre incolte, sia generale, dell'intera provincia [66].

Nel complesso, i calcoli della tabella 2 mostrano che il rapporto dei sodi con la superficie geografica generale e con quella parziale erano assai bassi: 3,8 e 8,1%. Quest'osservazione viene confermata anche dai rapporti calcolati in ogni provincia, che si spingono per la superficie geografica parziale ai massimi del 10-11% in Novara, Vercelli e Biella, e restano sui minimi del 2-5% nelle altre provincie. Lo stesso dicasi del rapporto con la superficie geografica generale, tra il 7 e il 10% in Novara e Vercelli, e tra lo 0,4 e il 4% nelle altre provincie. Anche i dati più elevati pubblicati dal Piola, elaborati nella tabella 3, non danno risultati molto diversi, perché arrivano al massimo del 14% della superficie geografica parziale in Novara e del 12% in Vercelli e Biella.

Appare quindi abbastanza chiaro che proprio laddove si ritenevano più abbondanti, i sodi esistenti non erano però in proporzioni così pronunciate da inceppare un'attività economica altrimenti florida, anche nel caso dovessero essere considerati in quantità doppia per compensare errori o colpevoli manchevolezze nel rilevamento [67]. Ciò parrebbe anche

---

[66] La superficie dei comuni è quella pubblicata nel *Calendario generale del regno d'Italia pel 1863*, Torino 1863, pp. 938-1239, integrata nei casi mancanti con i dati recenti dell'Istituto centrale di statistica.

[67] Essi sono infatti in proporzione inferiori a quelli rilevati nella statistica del 1848 sulle produzioni agricole, che, pur molto imprecisa, rimase alla base di stime e decisioni ufficiali per più di mezzo secolo. In questa statistica, elaborata dal Despine per il progetto di legge cavouriano del 1852 sul nuovo catasto stabile, ripresa con correzioni dal Rabbini per i lavori di perequazione dell'imposta fondiaria del 1861-64, e ora in corso di studio approfondito, l'incolto improduttivo oscillava tra l'8 e il 43% della superficie territoriale. Una recente ripresentazione e prima rielaborazione è stata compiuta nei lavori citati alla nota 23.

TABELLA 3

PROVINCIE	Superf. totale ha	Superf. geografica dei comuni con incolti ha	Comuni con incolti ha	Totale ha	Incolti			Rapporto tra incolti totali e superf. geografica	
					Comunali ha	Privati ha	Totale ha	Parziale ha	Totale ha
Torino	289.267	120.382	73	135	5.715	1.524	7.239	*6.01*	*2.50*
Novara	138.100	90.742	71	105	6.858	5.715	12.573	*13.86*	*9.10*
Vercelli	142.174	125.173	62	65	9.144	5.715	14.859	*11.87*	*10.45*
Mondovì	175.845	91.730	41	71	1.524	5.334	6.858	*7.48*	*3.90*
Pinerolo	146.932	47.471	23	68	1.714	343	2.057	*4.33*	*1.40*
Saluzzo	160.694	25.499	8	52	381	190	572	*2.24*	*0.36*
Biella	97.144	40.792	40	95	4.572	229	4.801	*11.77*	*4.94*
TOTALE . . .	1.150.156	541.789	318	591	29.908	19.050	48.959	*9.03*	*4.25*

confermato dall'estinsione dei terreni dichiarati irrigabili dai comuni stessi, e quindi suscettibili di miglioramenti o di recuperi abbastanza facili, come si vede nella tabella 4.

TABELLA 4

PROVINCIE	Incolto totale ha	Incolto irrigabile ha	Rapporto tra incolto irrigabile e		
			incolto tot. %	superf. geog. parziale %	superf. geog. totale %
Torino	6.641	4.021	*60.55*	*3.34*	*1.39*
Novara	9.616	3.127	*33.52*	*3.45*	*2.26*
Vercelli	14.050	10.157	*72.29*	*8.11*	*7.14*
Mondovì	7.156	437	*6.11*	*0.48*	*0.25*
Pinerolo	1.829	181	*9.90*	*0.38*	*0.12*
Saluzzo	566	418	*73.85*	*1.64*	*0.26*
Biella	3.968	0	*0.00*	*0.00*	*0.00*
TOTALE	43.826	18.341	*41.8*	*3.40*	*1.61*

I sodi irrigabili, pari al 42% del totale, rappresentavano soltanto l'1,6% della superficie geografica totale e il 3,4% di quella parziale, e quindi costituivano una porzione minima del territorio, certo non tale da risolvere il problema della maggior produzione di derrate alimentari. Soltanto Vercelli aveva sodi irrigabili in alta proporzione, pari al 72% degli incolti presenti e al 7-8% della superficie geografica.

Appare perciò chiaro che il vero problema della penuria di «sussistenze» non risiedeva negli incolti, ma altrove. Anche se il Piola in una impennata di ottimismo sostenne che i circa 582 mila quintali di grani importati nel 1834 (ma in realtà erano 644 mila)[68], potevano essere ottenuti da 60 mila giornate (23 mila ettari) ben coltivate, con una resa dunque di 25 quintali per ettaro, a dir poco assurda per il Piemonte dell'epoca[69], la soluzione non era certo nella messa a coltura

[68] A. PIOLA, *Terre incolte* ... cit., p. 57. Ma l'importazione di grano nel 1834 fu ben più elevata: 644.355 quintali (cfr. R. ROMEO, *Gli scambi degli Stati sardi con l'estero nelle voci più importanti della bilancia commerciale (1819-1859)*, Torino [1974], p. 24.

[69] In Piemonte infatti le rese oscillavano all'interno di una stessa provincia, da meno di un quintale per ettaro a 10-15 quintali (R. ROMEO, *Cavour*, II, ... cit., p. 14).

dei circa 18 mila ettari che dall'inchiesta risultavano irrigabili, unici a poter sopportare la cerealicoltura con qualche possibilità di successo. Era infatti evidente che, pur assegnando loro con una buona dose di ottimismo una resa di 8 quintali per ettaro, non si sarebbero ottenuti più di 135 mila quintali di grano, discreto contributo al *deficit* annuo, ma certo non risolutivo, nemmeno, forse, del problema occupazione, causa di emigrazione temporanea e stabile.

Il problema stava invece nelle terre coltivate. Infatti, quando si propone l'intervento sui sodi, si dà per scontato che la coltivazione delle buone terre è al massimo grado di perfezione in quel momento possibile, o, quanto meno, non può dare nulla di più di ciò che già fornisce. Ma, come dimostra tutta la storia dello sviluppo agricolo successivo, così non era, e il Piola, al di là di momentanee esaltazioni, e gli stessi sindaci sembrano rendersene conto, ciascuno dal proprio versante, e in modi diversi. Il Piola, nel riprendere la polemica settecentesca contro gli incolti, lasciava trasparire la consapevolezza pur timida che il vero problema consisteva nel miglioramento delle terre già coltivate, liberandole tra l'altro dal peso degli usi comunitari sugli incolti comunali che gravavano indirettamente anche su di esse, nel mutamento in senso liberale dell'economia e della legislazione, per le quali la presenza di nuovo dell'uso comune degli incolti costituiva un notevole impaccio. I sindaci, con la loro difesa sotterranea, ma ad oltranza, degli incolti nello stato in cui si trovavano e nel dichiarare nei loro riguardi che di più non si poteva fare, testimoniavano anch'essi che non era lì la soluzione del problema alimentare, sostenuta invece dai loro oppositori. Per l'uno i sodi erano in fondo il pretesto per un discorso di avanzamento politico ed economico, e in genere strutturale dell'agricoltura e della società piemontese, per gli altri gli incolti erano egualmente un pretesto, ma per continuare a fare ciò che avevano sempre fatto, ossia una sostanziale riduzione privatistica dell'uso di quelle terre, in assenza di un movimento di «recinzioni» (in Piemonte, però, impossibile[70]), e più in generale per mantenere posizioni di potere all'interno dei comuni.

---

[70] Così puntualizzava il Prato (*Vita economica* ... cit., p. 122, nota 1).

5. – Che le terre incolte fossero un pretesto per scelte e discorsi di altro tipo lo abbiamo visto anche nell'inchiesta del 1836-1838. Anzi, se per il Piola esse lo furono per poter parlare di argomenti nel complesso ancora attinenti, cioè di agricoltura e politica economica e sociale, per il Ministero degli interni lo furono invece per uno scopo abbastanza lontano, soltanto tardivamente legato ai problemi del progresso agricolo.

I dati quantitativi inediti di questa seconda inchiesta [71], eleborati qui nelle tabelle 5 e 6, sono molto diversi da quelli del Piola, perché sono relativi a tutte le proprietà fondiarie comunali e contengono — come si dice nelle tabelle stesse — anche dei beni sicuramente produttivi. Inoltre, gli stessi dati riguardanti i soli incolti improduttivi sono molto diversi, ossia alquanto superiori, perché quasi certamente comprendono anche le superfici del tutto sterili delle «rocche nude» e pietraie montane e dei greti alluvionali dei fiumi, che sappiamo essere state escluse dall'inchiesta del Piola, così come i boschi, che invece occupavano una parte consistente delle terre comunali date in affitto o in enfiteusi.

Di conseguenza, trattandosi di proprietà soltanto comunali, formate da beni di natura molto diversa (terre sterili, incolti produttivi, pascoli, boschi e anche terre coltivate), la serie di dati quantitativi presentata nelle tabelle non è confrontabile con nessun'altra, né con quella ricavata dal Despine dall'inchiesta agricola del 1848, né con quella medesima nella versione integrata e corretta dal Rabbini durante i lavori per la perequazione dell'imposta fondiaria del 1861-1864 [72].

Occorre poi ancora avvertire che il quadro riportato nelle tabelle 5 e 6, riferito a tutto il Regno di Sardegna, non è completo: delle 39 provincie che lo formavano, infatti, 9 non compaiono, o perché le

---

[71] Le fonti che hanno consentito questa elaborazione sono le tabelle provinciali inviate dagli intendenti tra il gennaio 1837 e il giugno 1839 al Ministero degli interni con i dati comunali dei vari tipi di incolto, e il prospetto finale riassuntivo, compilato presso il ministero verso la fine del 1838, in cui confluirono i dati di ciascuna provincia. Poiché molti di essi a quella data non erano ancora pervenuti, il prospetto non fu completato e si è pertanto provveduto alla sua integrazione mediante l'elaborazione di alcune tabelle provinciali. Il prospetto, dal titolo *Beni comunali improduttivi. 1838*, si trova in ASTO, *Paesi in genere*, mazzo 18, fasc. 1, *Terreni incolti esistenti nelle comunità*. 1836-1839 (d'ora in poi *Beni comunali improduttivi*). Le tabelle provinciali si trovano per la maggior parte nel medesimo mazzo 18 a partire dal fascicolo 2 e in parte nel mazzo 18 bis. Esse contengono anche le annotazioni dell'intendente riassuntive delle deliberazioni del Consiglio comunale e le sue osservazioni.

[72] Cfr. nota 67.

TABELLA 5

PROVINCIE	Ad economia ha	In affitto ha	In enfiteusi ha	Pascolo ha	Incolto improd. ha	Totale ha	Rendità lire
Piemonte							
Alba	157	496	20	271	153	1.097	33.021
Alessandria . .	5	288	39	24	56	412	15.913
Aosta	266	215	—	1.212	700	2.393	19.004
Asti	777	391	40	152	98	1.458	47.992
Biella	1.349	12.034	230	23.845	5.533	42.991	63.954
Casale	292	799	63	455	142	1.751	48.658
Cuneo	10.107	17.929	1.474	19.140	16.193	64.843	117.862
Ivrea	4.176	3.039	6	17.744	3.620	28.585	137.530
Mondovì . . .	2.887	8.857	129	4.744	4.022	20.639	36.345
Novi	—	96	68	119	95	378	4.893
Pallanza	7.738	8.327	1.252	39.859	49.075	106.251	34.197
Saluzzo	112	4.190	196	10.144	9.265	23.907	78.806
Susa	1.918	10.937	409	15.689	22.406	51.359	72.664
Torino	4.520	5.566	2.040	10.054	13.666	35.846	122.743
Vercelli	3.483	3.206	1.457	5.029	1.585	14.760	184.783
Tortona	62	286	58	184	191	781	5.616
TOTALI . . .	37.849	76.656	7.481	148.665	126.800	397.451	1.023.981
Lomellina							
Bobbio	—	15	—	280	367	662	316
Lomellina . . .	539	730	914	266	130	2.579	38.837
Voghera . . .	3	105	54	8	149	319	3.064
TOTALI . . .	542	850	968	554	646	3.560	42.217
Liguria							
Genova	317	2.103	62	3.002	13.482	18.966	16.080
Levante	—	1.685	329	1.502	1.551	5.067	8.823
Nizza	10.518	14.138	790	37.803	6.725	69.974	82.500
Oneglia	23	908	16	983	1.134	3.064	11.944
S. Remo . . .	212	930	130	2.947	436	4.655	28.008
Savona	7.835	2.400	1.947	8.504	3.569	24.255	18.846
TOTALI . . .	18.905	22.164	3.274	54.741	26.897	125.981	166.200
Savoia							
Alta Savoia . .	17.024	3.632	29	7.182	4.783	32.650	36.268
Chiablese . . .	6.781	1.559	230	7.125	3.336	19.031	19.594
Faucigny . . .	—	6.854	4	16.835	54.472	78.165	45.426
Genevèse . . .	12.960	905	23	7.096	5.015	25.999	21.915
Tarantasia . .	—	49.294	1	67.501	21.971	138.767	81.714
TOTALI . . .	36.765	62.244	287	105.739	89.577	294.612	204.917
TOTALI GENERALI	95.061	161.913	12.010	309.699	243.853	821.604	1.437.315

TABELLA 6

PROVINCIE	Superf. geograf.		Ad economia e in gestione		Pascolo		incolto improd.		Totale	
	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%
Piemonte										
Alba	105.605	*100*	673	*0.6*	271	*0.3*	153	*0.1*	1.097	*1.0*
Alessandria	88.873	*100*	332	*0.4*	24	*0.0*	56	*0.1*	412	*0.5*
Aosta	319.404	*100*	481	*0.2*	1.212	*0.4*	700	*0.2*	2.393	*0.8*
Asti	90.918	*100*	1.208	*1.3*	152	*0.2*	98	*0.1*	1.458	*1.6*
Biella	97.144	*100*	13.613	*14.0*	23.845	*24.5*	5.533	*5.7*	42.991	*75.2*
Casale	86.612	*100*	1.154	*1.3*	455	*0.5*	142	*0.2*	1.751	*2.0*
Cuneo	259.775	*100*	29.510	*11.4*	19.140	*7.4*	16.193	*6.2*	64.843	*25.0*
Ivrea	145.394	*100*	7.221	*5.0*	17.744	*12.2*	3.620	*2.5*	28.585	*19.7*
Mondovì	175.845	*100*	11.873	*6.8*	4.744	*2.7*	4.022	*2.3*	20.639	*11.8*
Novi	74.749	*100*	164	*0.2*	119	*0.2*	95	*0.1*	378	*0.5*
Pallanza	70.066	*100*	17.317	*0.0*	39.859	*0.0*	49.075	*0.0*	106.251	*0.0*
Saluzzo	160.694	*100*	4.498	*2.8*	10.144	*6.3*	9.265	*5.8*	23.907	*14.9*
Susa	139.570	*100*	13.264	*9.5*	15.689	*11.2*	22.406	*16.0*	51.359	*36.8*
Torino	289.267	*100*	12.126	*4.2*	10.054	*3.5*	13.666	*4.7*	35.846	*12.4*
Vercelli	124.700	*100*	8.146	*6.5*	5.029	*4.0*	1.585	*1.3*	14.760	*11.8*
Tortona	68.500	*100*	406	*0.6*	184	*0.3*	191	*0.3*	781	*1.2*
TOTALI	2.297.116	*100*	121.986	5.3	148.665	6.5	126.800	*5.5*	397.451	*17.3*
Lomellina										
Bobbio	67.503	*100*	15	—	290	*0.4*	367	*0.6*	662	*1.0*
Lomellina	130.578	*100*	2.183	*1.7*	266	*0.2*	130	*0.1*	2.579	*2.0*
Voghera	78.061	*100*	162	*0.2*	8	—	149	*0.2*	319	*0.4*
TOTALI	276.142	*100*	2.360	*0.9*	554	*0.2*	646	*0.2*	3.560	*1.3*
Liguria										
Genova	95.466	*100*	2.482	*2.6*	3.002	*3.2*	13.482	*14.1*	18.966	*19.9*
Levante	64.061	*100*	2.014	*3.1*	1.502	*2.4*	1.551	*2.4*	5.067	*7.9*
Nizza	305.453	*100*	25.446	*8.3*	37.803	*12.4*	6.725	*2.2*	69.974	*22.9*
Oneglia	53.130	*100*	947	*1.8*	983	*1.9*	1.134	*2.1*	3.064	*5.8*
S. Remo	67.904	*100*	1.272	*1.9*	2.947	*4.3*	436	*0.6*	4.655	*6.8*
Savona	101.271	*100*	12.182	*12.0*	8.504	*8.4*	3.569	*3.5*	24.255	*23.9*
TOTALI	687.285	*100*	44.343	*6.4*	54.741	*8.0*	26.911	*3.9*	125.981	*18.3*
Savoia										
Alta Savoia	97.428	*100*	20.685	*21.2*	7.182	*7.4*	4.783	*4.9*	32.650	*33.5*
Chiablese	92.283	*100*	8.570	*9.3*	7.125	*7.7*	3.336	*3.6*	19.031	*20.6*
Faucigny	203.525	*100*	6.858	*3.3*	16.835	*8.3*	54.472	*26.8*	78.165	*38.4*
Genevese	160.573	*100*	13.888	*8.6*	7.096	*4.4*	5.015	*3.1*	25.999	*16.1*
Tarantasia	180.727	*100*	49.295	*27.3*	67.501	*37.3*	21.971	*12.2*	138.767	*76.8*
TOTALI	734.536	*100*	99.296	*13.5*	105.739	*14.4*	89.577	*12.1*	294.612	*40.0*

TABELLA 7

Beni comunali	Totali			Piemonte			Lomellina			Liguria			Savoia		
	ha	%	%	ha	%	%	ha	%	%	ha	%	%	ha	%	%
Ad economia .	94.061	*11.4*	*2.4*	37.849	*9.5*	*1.6*	542	*15.2*	*0.2*	18.905	*15.0*	*2.8*	36.765	*12.5*	*5.0*
in affitto	161.914	*19.7*	*4.1*	76.656	*19.3*	*3.3*	850	*23.9*	*0.3*	22.164	*17.6*	*3.2*	62.244	*21.1*	*8.5*
in enfiteusi . . .	12.010	*1.5*	*0.3*	7.491	*1.9*	*0.3*	968	*27.2*	*0.4*	3.274	*2.6*	*0.5*	287	*0.1*	*0.0*
a pascolo . . .	309.699	*37.7*	*7.8*	148.665	*37.4*	*6.5*	554	*15.6*	*0.2*	54.741	*43.5*	*8.0*	105.739	*35.9*	*14.4*
gerbidi impr. . .	243.920	*29.7*	*6.1*	126.800	*31.9*	*5.5*	646	*18.1*	*0.2*	26.897	*21.4*	*3.9*	89.577	*30.4*	*12.2*
TOTALI . . .	821.604	*100.0*	*20.6*	397.451	*100.0*	*17.3*	3.560	*100.0*	*1.3*	125.981	*100.0*	*18.3*	294.612	*100.0*	*40.1*
Superficie territoriale . . .	3.995.079	—	*100.0*	*2.297.116*	—	*100.0*	*276.142*	—	*100.0*	687.285	—	*100.0*	734.536	—	*100.0*

loro tabelle non sono pervenute, o perché sono attualmente disperse, o ancora perché non contengono informazioni quantitative. Delle 21 provincie piemontesi mancano quelle di Pinerolo, Novara, Ossola, Valsesia e Acqui; delle 8 liguri, Chiavari e Albenga; delle 7 savoiarde, la Moriana e la Savoia Propria. Inoltre occorre precisare che i dati quantitativi, raccolti dal ministero per ordine alfabetico di provincia, sono stati qui raggruppati per aree omogenee, secondo i criteri del riordinamento amministrativo degli ultimi anni del Regno di Sardegna, poi passato nel nuovo stato nazionale, salvo che per le terre della Lomellina, aggregate alla provincia di Pavia, in Lombardia.

L'impossibilità di raffronti con altre fonti lascia però agio di condurre osservazioni e rielaborazioni interne di un certo interesse, anche se giova ricordare ancora una volta la non elevata attendibilità dei dati rilasciati dalle amministrazioni comunali, come testimonia, ad esempio, il caso della provincia di Pallanza, dove a fronte di 70 mila ettari di superficie territoriale se ne trovano indicati ben 106 mila di terre comunali.

Per questo è stata preparata una tabella riassuntiva, la n. 7, nella quale il quadro complessivo dei terreni di proprietà comunale balza agli occhi con estrema evidenza.

Innanzitutto si può osservare che la distribuzione geografica dei terreni comunali era la seguente:

TABELLA 8

	Ettari	%
Piemonte	397.451	*48,4*
Lomellina	3.560	*0,4*
Liguria	125.981	*15,3*
Savoia	294.612	*35.9*
TOTALE	821.604	*100,0*

Tuttavia questi beni conservavano un rapporto con la superficie territoriale assai diverso da zona a zona, ragion per cui, come si legge nella tabella 7, essi rappresentavano il 21% del totale del Regno, ma soltanto l'1,3% in Lomellina e il 17-18% in Piemonte e Liguria, mentre in Savoia, territorio esclusivamente alpino, toccavano il 40%. D'altra parte, questa caratteristica prevalenza di beni comunali in montagna

può essere osservata anche nella tabella 5, dalla quale si desumono rapporti fra le superfici montane e quelle territoriali oscillanti tra il 76-77% di Biella e della Tarantasia, il 24-38% di Savona, Cuneo, Faucigny, Susa e Alta Savoia.

La ripartizione per tipi di beni e per modo di gestione, visibile nella tabella 7, appare poi anche molto significativa. Nonostante le disposizioni governative, le comunità locali avevano destinato alla gestione privata (affitto o enfiteusi) in tutto appena il 21% dei beni, mentre ne tenevano ad economia, cioè in gestione diretta, circa l'11%. E così avveniva approssimativamente in ciascuna zona.

Altrettanto significativa appare la quota lasciata a pascolo, pari al 38% in generale, e assai vicina nelle singole regioni, salvo che in Lomellina (16%). Questa parte di terre, non in affitto e destinate al pascolo pubblico, può essere interpretata in due modi opposti: l'uno, dal lato della colpevole inazione degli amministratori comunali, che preferivano questa vecchia pratica per un tornaconto personale e di pochi altri, come insistevano alcuni intendenti; l'altro, dal lato, forse più verosimile, della difficoltà reale di trovare affituari per terre di scarsissimo valore e di minima produttività. Probabilmente quel 21% di terre gestite da privati (affitto e enfiteusi) erano — con qualche possibile eccezione — il massimo che poteva consentire l'economicità di resa.

D'altra parte la rendita ricavata dalle terre comunali date in gestione e tenute ad economia era significativamente bassa. L'elaborazione dei dati della tabella 5 e la loro capitalizzazione a un tasso medio allora corrente del 4% ce ne dà una prova molto chiara, confortata dai valori attribuiti nelle vendite all'asta ai beni ecclesiastici di egual natura circa un trentennio dopo.

TABELLA 9

	Rendita per ettaro Lire	Rendita per ettaro capitalizzata al 4% Lire
Piemonte	8,39	210
Lomellina	17,88	447
Liguria	3,74	94
Savoia	2,06	52
TOTALI	5,36	134

Infatti, nella vendita dell'asse ecclesiastico in Piemonte, il bosco e l'incolto si attestarono su 850 lire per ettaro, mentre il pascolo non raggiunse le 250 lire, a fronte dei campi, prati e vigne, che toccarono cifre tra le 2500 e le 2700 lire per ettaro [73].

6. – Dalle carte d'archivio emergono non soltanto i dati quantitativi sulle terre incolte di cui si è parlato finora, ma anche delle interessanti informazioni su aspetti come le reazioni locali alle impostazioni governative (benché filtrate dalle sintesi degli intendenti), le posizioni per nulla uniformi degli intendenti nei confronti sia delle ragioni dei comuni, sia delle direttive del governo (intendenti peraltro poi tutti allineati, pur con sollecitudini e umori diversi, nel far rispettare la volontà del centro ai comuni), le reazioni, gli studi e le decisioni degli uffici centrali, esplicitate per mano di alcuni giovani e intelligenti funzionari, tra cui si nota il futuro valente collaboratore cavouriano, Teodoro di Santarosa.

Purtroppo, questi aspetti e la circolare dell'8 aprile 1839, che per molti versi scaturisce dall'esperienza di paziente e acuta osservazione degli intendenti e di rielaborazione degli uffici centrali, non possono qui essere presentati per non spostare troppo il discorso su temi estranei alla trattazione, seppure importanti, come quelli dei rapporti tra amministrazione centrale e periferia e dell'affermazione della forma forse più completa in Piemonte di monarchia amministrativa assoluta poco più di un decennio prima della svolta costituzionale quarantottesca. Tutto ciò sarà invece utilizzato nell'ampliamento di questo studio, annunciato sopra.

Ciò che preme sottolineare al termine di questo lavoro è che proprio il carattere di pretesto più o meno manifesto che il problema dei sodi viene ad assumere sia nell'opera del Piola, sia negli interventi governativi, conferma che vicini, se non già iniziati, erano i tempi di nuove e differenti impostazioni, che miravano non più a migliorare terre che gli intendenti stessi ammettevano di fatto essere in buona parte marginali, ma soprattutto a migliorare l'agricoltura nel suo complesso, con pratiche più razionali, con la paziente istruzione dei contadini, con l'introduzione della chimica e della meccanizzazione agraria.

---

[73] A. BOGGE - M. SIBONA, *Asse ecclesiastico in Piemonte* ... cit., p. 346.

Era cioè ormai imminente una diffusione sempre più vasta dei concetti e delle pratiche dell'agricoltura miglioratrice e con essi della figura dell'«agronome améliorateur», tanto cara a Cavour[74]. Senza voler entrare nell'argomento, che allungherebbe ancora la già troppo lunga trattazione, mi pare di poter concludere queste riflessioni sulla fame di terra per colmare la fame di grano nel Piemonte carloalbertino con una semplice osservazione: nel giro di un decennio dalle prudenti aspirazioni riformiste del Piola (sotto l'alto patronato del Balbo), rivolte ancora al dissodamento entusiastico di tutti i sodi, si passò alla altrettanto cauta, ma ferma nell'attuazione, riforma della gestione dei beni comunali, in cui non era essenziale la messa a coltura in sè, bensì la valorizzazione per fini finanziari e politici. Contemporaneamente si fece pubblica e visibile, e in certo qual modo anche ufficiale, la posizione degli agricoltori illuminati, che trovò piena espressione nell'Associazione Agraria di Torino, nel periodo che va dal 1843 al 1848, per la quale il dissodamento non era più della massima importanza, ma soltanto un episodio del rinnovamento, come ad esempio dimostrò già nel 1843 il concorso di Alba, nel quale esso era solo il quinto dei dodici premi istituiti[75].

Ma di questo mi occuperò in altri lavori: la situazione agricola del Piemonte, sebbene ancora con scarsa consapevolezza, si stava volgendo lentamente verso nuovi assetti. Dopo aver completato, come affermava il Romeo, la rivoluzione agraria tra sette ed ottocento con la quasi completa eliminazione del maggese[76], e aver aumentato ancora nel periodo 1814-1840 la superficie agraria di circa il 18%[77], il Piemonte

---

[74] Questa figura è ampiamente tratteggiata da Cavour stesso, soprattutto nella recensione all'opera di un amico ginevrino: C. CAVOUR, «*Voyages agronomiques en France*», par Mr Frédric Lullin de Châteauvieux, in «Bibliothèque universelle de Genève», t. LXVII, septembre 1843, pp. 134-154, ora ristampato in C. CAVOUR, *Tutti gli scritti*, raccolti e curati da C. PISCHEDDA - G. TALAMO, II, Torino 1976, pp. 707-719. Molti però sono i passaggi in tal senso nell'opera sua di quegli anni.

[75] I dodici premi erano: Aratri, Attrezzi rurali, Bestiami, Buon governo dei fondi, Dissodamento dei terreni incolti e soppressione del pascolo girovago, Bestiame, Orticoltura, Viticoltura ed enologia, Industria sericola, Coltivazione dei gelsi, Concime, Silvicoltura e piantamento d'alberi (cfr. «Gazzetta dell'Associazione Agraria», Torino, 24 agosto 1843, pp. 175-177).

[76] R. ROMEO, *Cavour*, II, ... cit., p. 10.

[77] *Ibid.*, pp. 9-10.

si rivolgeva lentamente, con un percorso ancora lungo nella selva oscura delle basse rese agricole e dei residui di arretratezza, verso

«quello sviluppo delle colture industriali, a cominciare dal gelso e dal baco da seta, che fornì all'agricoltura subalpina, come a quella lombarda, la via regia per uscire dalle strettoie di una situazione che alla lunga sarebbe diventata insostenibile senza drastiche riduzioni del livello dei consumi e in ultimo dello stesso incremento della popolazione» [78].

L'agricoltura subalpina però si stava anche lentamente avviando verso la netta riduzione delle colture arate, soprattutto cerealicole, per far spazio al prato e ad ampie colture foraggere, per l'alimentazione del bestiame con cui ottenere finalmente una parte almeno di quel concime gravemente mancante all'agricoltura dell'antico regime e alla sua proiezione ottocentesca. Ma, come ho potuto dire altrove, questi sono raggiungimenti di oltre ottant'anni dopo e sono, senza dubbio, un'altra storia [79].

---

[78] *Ibid.*, p. 8.

[79] A. BOGGE, *Aspetti e prospettive* ... cit., in cui il confronto tra i dati sulla ripartizione delle colture alla metà del XIX secolo e quelli desunti — pur con molta cautela — dal cosiddetto *Catasto agrario* del 1929, insieme con altre osservazioni descrittive sull'evoluzione agricola di quel sessantennio, ha confermato il profondo mutamento avvenuto nell'area piemontese nel periodo esaminato.

SERAFINA BUETI

La produzione ed il commercio delle carni in Maremma dal 1767 al 1860 con particolare riferimento alla peste bovina e suina

La Maremma grossetana è sempre stata zona di pascolo invernale per il patrimonio zootecnico presente nei retrostanti rilievi collinari, in quelli appenninici toscani e in altri territori al di fuori del Granducato. Pertanto la pastorizia transumante, che sfruttava il pascolo doganale maremmano durante l'annuale «invernatura» regolata dagli statuti senesi della Dogana dei paschi[1] ha portato un notevole contributo all'economia toscana.

Dopo la conquista di Siena anche i Medici, preoccupati di mantenere questa consistente fonte di entrata statale, emanarono una serie di provvedimenti per aggiornare o rafforzare le vecchie disposizioni, rendendo così difficile la convivenza tra gli agricoltori, dediti alla produzione del grano, ed i pastori.

Ben diversa fu invece la politica dei Lorena che soppressero le servitù collettive del compascuo per garantire la libera iniziativa privata basata sulla proprietà unica ed indivisibile e sullo sfruttamento mercantile delle risorse.

Soltanto nei primi decenni dell'Ottocento i proprietari terrieri della Provincia Inferiore Senese mostrarono un nuovo interesse per l'allevamento del bestiame e per la lavorazione dei prodotti relativi, acquistando maggiori cognizioni tecniche e susseguenti miglioramenti economici che portarono ad una necessaria selezione delle razze animali.

---

[1] Cfr. I. IMBERCIADORI, *Il primo Statuto della Dogana dei paschi maremmani*, in *Amiata e Maremma tra il IX e XX secolo*, Parma 1971, pp. 107 e seguenti. Insieme a quelli approvati da Tommaso de' Medici nel 1572, questo primo statuto codifica il monopolio del pascolo essendo il «frutto materiale del suolo» (erba, foglie, bacche, ecc.) di esclusiva spettanza dello Stato.

Innumerevoli sono le notizie e le considerazioni sulle pratiche di allevamento e sui caratteri del patrimonio zootecnico toscano che, a partire dal Quattrocento fino alla fine dell'Ottocento, si possono trarre dalla documentazione riguardante la Dogana dei paschi maremmani, dalle tabelle e dai bilanci effettuati sulla gran massa del bestiame transumante che andava a svernare nel Grossetano nonché dalle infinite discussioni e proposte dei funzionari leopoldini relative al compascuo. Infatti la pastorizia rivestì in passato un'importanza capitale nell'economia della Toscana ed in particolare in alcune zone come quelle dei rilievi appenninici e della pianura costiera. Per secoli in Maremma i rapporti e l'economia furono caratterizzati dai contrasti sociali evidenti fra agricoltori ed allevatori, tra i fautori di un nuovo ordinamento paesistico e culturale e i difensori del tradizionale sfruttamento estensivo agro-pastorale, i primi appoggiati dai nuovi sovrani lorenesi e dal ceto dirigente riformista, i secondi sostenuti dai granduchi medicei.

Il rapporto continuo e necessario tra l'uomo, che mangia e vive, e l'animale, che mangia e produce il vitto indispensabile all'uomo, diviene di importanza ed interesse capitale non solo per le questioni di allevamento ed i connessi problemi di coltivazioni (ingrassi, lavorazione del terreno, trasporti, inserimento dei foraggi in rotazione ecc.), ma anche per i continui tentativi di miglioramento delle razze[2]. Infatti l'animale stesso è ormai oggetto di un'industria specializzata che deve soddisfare la crescente domanda cittadina di carne e latticini e di conseguenza corrispondere redditi integrativi o alternativi a quelli agricoli.

Nel complesso si può dire che il patrimonio zootecnico maremmano sia contrassegnato da una certa staticità per un lungo periodo, durante il quale ad un buon numero di animali minuti pecorini e porcini si contrappone una certa carenza di animali grossi bovini ed equini dovuta alla limitata base foraggiera di quasi tutto il Granducato. È chiaro che

---

[2] Cfr. A. SALVAGNOLI-MARCHETTI, *Memorie economico-statistiche sulle Maremme toscane*, Firenze 1846, p. 63: «La razza delle pecore ha subito un gran perfezionamento in Maremma, dopo che, per munificenza di Leopoldo II, venne condotto di Boemia alla Badiola un gregge di oltre 300 pecore merine legittime... E già si possono citare come greggi di pecore meticce di corna finissime, quelli numerosi della Real tenuta dell'Alberese, del Collacchioni, dei Trecci, di Gugliemo Ponticelli, del Pacchiarotti. Le razze dei cavalli e delle vacche vanno ugualmente migliorandosi con grandissima cura dei vari possidenti».

con l'espansione dei coltivi, col progresso delle pratiche agrarie e con la specializzazione colturale una maggiore richiesta delle bestie da lavoro evidenzia la loro esiguità al pari di quanto avviene per quelle da macello e da latte man mano che si amplia il consumo dei prodotti caseari e della carne nella dieta alimentare. Anche dopo l'abolazione della Dogana dei Paschi maremmana e del pascolo comune si ha una maggiore varietà delle specie animali, segno evidente che la riduzione del bestiame transumante dovette essere compensata in qualche misura da un arricchimento di quello stanziale dovuto alle rinnovate attenzioni rivolte all'allevamento dai coltivatori e proprietari colpiti dalla caduta dei prezzi cerealicoli[3].

Il mutamento della politica tradizionale dei pascoli si verifica negli ultimi anni della reggenza lorenese, quando fra le numerose inchieste socio-economiche promosse dal governo si affronta anche il problema dell'allevamento[4]. Infatti si inizia a prendere atto delle accresciute esigenze di approvvigionamento alimentare determinate dall'incremento demografico e dall'inconciliabilità tra pastorizia ed agricoltura causata dalle tecniche usate fino ad allora.

Il diritto di pascolo facente parte degli usi collettivi o cosiddetti usi civici, era una tradizione fortemente consolidata fin dall'epoca comunale; il proprietario sia pubblico che privato, terminata la raccolta, doveva permettere l'*ius pascendi* agli abitanti della vicina comunità o di quelle confinanti o ai pastori che lo ricevevano in affitto da singole comunità o dallo Stato. Lo statuto senese dei paschi del 1419, il più antico tra le analoghe legislazioni emanate nel regno di Napoli e nello Stato pontificio, rimase in vigore seppur modificato fino alla metà del Settecento. Esso, in maniera semplice e chiara, disciplinava razionalmente l'uso dei pascoli divenuti fonti di entrata principale ed essenziale per le finanze dello Stato.

Riassumiamo ora a grandi linee il quadro che si presentò ai funzionari lorenesi relativamente al pascolo in Maremma[5]. Esso in base al

---

[3] Di notevole interesse è il prospetto del bestiame permanente ed avventizio della provincia di Grosseto nell'anno 1841 pubblicato dal Salvagnoli, citato nella nota precedente. Da esso risulta chiaramente oltre alla varietà del bestiame stanziale anche la sua maggiore quantità di capi per un totale di 374.342 contro i 74.469 di quello avventizio, *ibid.*, p. 67.

[4] Cfr. D. BARSANTI, *Progetti di risanamento della Maremma senese nel sec. XVIII*, in «Rassegna storica toscana», 1979, 1, pp. 31 e seguenti.

[5] Cfr. ID., *Allevamento e transumanza in Toscana. Pastori, bestiami e pascoli nei secoli XV-XIX*, Firenze 1987, pp. 46-56.

diverso modo di sfruttamento era di tre tipi: «pascolo comune a dogana», gestito dall'Ufficio dei paschi, «pascolo riservato a bandita» venduto dai rispettivi proprietari (principe, comunità, particolari, paschi e conservatori) e «pascolo a usi» (pascolo vicino alle comunità ad esclusivo beneficio degli abitanti). Oltre che costituito da erba, foglie e ghiande, spighe, castagne ecc. variava da luogo a luogo per qualità e quantità. Il macchioso era adatto per le bestie grosse, il ghiandifero per i suini ed il rimanente per gli animali minuti. Le bestie grosse erano vacche, tori, bovi, giovenche, sugoli o vitelli di latte, bufali, cavalli, stalloni, castroni, puledri e somari. Le minute erano pecore, agnelli, montoni, recchie, castrati, capre, capretti, becchi o arieti e castrini. Ogni tipo di bestiame prediligeva a seconda delle stagioni un preciso tipo di pascolo, costringendo i pastori allo spostamento periodico in diverse zone del territorio, pianeggiante nel periodo invernale e montagnoso in quello estivo. Inoltre l'allevamento transumante toscano, da classificarsi come estensivo in quanto bisognoso di aree vaste e per lo più incolte, era destinato in genere alla produzione di lana, carne e formaggio.

Gli itinerari seguiti dai pastori nella marcia verso le pianure maremmane avvenivano lungo direttrici tradizionali, chiamate strade doganali[6] corrispondenti ai tratturi pugliesi ed abruzzesi. Il soggiorno dei pastori seguiva consuetudini rimaste invariate per secoli; infatti giunti nella località prescelta ritrovavano o costruivano di nuovo la loro capanna, formata di stecconi di legno e «scarza» intrecciata con un foro nel centro del tetto per permettere la fuoriuscita del fumo del focolare. Gli attrezzi e gli effetti personali erano ridotti all'essenziale.

---

[6] I pastori transumanti arrivati in Maremma, dopo il riscontro dei loro greggi alle «calle» di Montepescali, Paganico, Cinigiano e talvolta di Massa Marittima e Manciano, dovevano procedere lungo strade determinate e stabilite dalla dogana. Avvenuta la soppressione del pascolo comune con la sua conseguente riunione alla proprietà del suolo si rese necessario il processo di chiusura e delimitazione a siepi e fossi dei terreni fino ad allora liberi al passaggio comune. Pertanto nell'estate del 1788 fu notificata a tutti gli interessati «la descrizione delle strade dogane maremmane, riguardante l'estensione e la direzione delle medesime, per conservare al bestiame il comodo di passare da un luogo all'altro ancora in forma di gregge e di armento». Per una descrizione completa di dette strade vedi: ARCHIVIO DI STATO DI GROSSETO (d'ora in poi ASGR), *Uffizio dei fossi*, vol. 543, cc. 169-185*r*.

Venivano costruite a fianco capanne o capannini per il ricovero delle bestie da soma, del fieno, dei basti e dei paramenti e soprattutto per il gallinaio, necessario al rifornimento di uova o di carne per brodo, consumato solo in caso di infermità e malattia. Infatti i pastori non mangiavano mai carne, se non per morte accidentale di qualche loro bestia, a parte la selvaggina catturata con lacci e trappole. Il loro frugale pasto era in genere composto o da polenta gialla o da farina dolce di castagne o da «acqua cotta» cioè pane raffermo inzuppato e condito con olio, sale, ed erbe aromatiche. La sera veniva dedicata alla trasformazione del latte, che con l'aggiunta di caglio animale veniva mutato in ricotta, scotte e formaggi che, freschi o lievemente stagionati, si portavano a vendere in corbelli nelle vicine fiere e mercati.

La pastorizia transumante metteva dunque in moto un intreccio di interessi costituito non soltanto dalla stretta interdipendenza e complementarietà fra allevamento e agricoltura ma da una notevole fonte economica sia per lo Stato che per i cittadini.

Forniva alla Regia Tesoreria notevoli introiti da fide, da gabelle per la tratta, per il pane e le macellazioni, dalla vendita del sale per formaggi e carni, per purghe del bestiame e per uso alimentare.

Alle «borse dei particolari» offriva carne, fide di pascolo, erbatici, concimi e guadagni tratti dalla vendita ai pastori transumanti di legname, farina dolce, grano, olio, vino ed attrezzi vari. Infine dava lavoro ad uno stuolo di impiegati e funzionari e alimentava soprattutto un indispensabile commercio di formaggi e di lana. Tale commercio aveva comunque carattere prettamente locale. In particolare la lana veniva utilizzata quasi esclusivamente per i bisogni del lanificio familiare e locale e molto meno, data la bassa qualità, per la produzione industriale[7].

---

[7] «Pari e Casale, Sasso di Maremma, Sorano, Arcidosso, Monte Laterone, Monticello, Monte Giovi, Rocca Albegna: in queste comunità vi si fabbricano dei panni di lana e mezza lana per il solo consumo del paese e comodo delle famiglie, eccettuate però le tre comunità di Sorano, Arcidosso e Monte Laterone, che ne fabbricano tanto per vendere nel paese, quanto ancora ai convicini. Le lane, che servono per tali manifatture, le raccolgono e filano nelle dette comunità», cfr. G. PRUNAI, *Relazione anonima sulle condizioni della Maremma agli inizi del Principato di Pietro Leopoldo*, Grosseto 1962, p. 7. Vengono, inoltre, riportate le richieste da parte delle comunità di Scansano, Pitigliano ed Arcidosso per «introdurre la manifattura di pannine grossolane, giacché questa porterebbe dell'utile ai padroni di pecore e impiegherebbe molti di questi poveri abitanti», *ibid.*, p. 11.

Notevole è dunque la documentazione e la produzione bibliografica della metà del Settecento sull'allevamento del bestiame e in particolare sulla pastorizia transumante; innumerevoli relazioni, tabelle, censimenti vengono predisposti per riproporre la soppressione della Dogana dei paschi e la realizzazione di un nuovo sistema che favorisca il recupero dell'allevamento toscano mediante forme e pratiche più moderne, capaci di convivere con una parallela intensificazione delle colture agricole.

Nasceva quindi prepotentemente la nuova concezione della proprietà fondiaria onnicomprensiva di ogni prodotto del suolo assegnando, secondo le dottrine illuministiche, una funzione preminente all'agricoltura a causa del crescente fabbisogno alimentare richiesto dal nuovo incremento demografico. Uno dei più accaniti sostenitori di questa teoria era il Miller, alto funzionario della Dogana di Siena, che nel 1765 riesce a portare avanti un suo coraggioso e innovativo progetto sull'allivellazione in Maremma. Circa 10.000 ettari dell'Opera del duomo di Grosseto, disposti tutti intorno alla città, vengono divisi in trenta grosse tenute e concessi a livello ai «faccendieri locali» o ai pastori dietro corresponsione di due canoni in danaro: il primo corrisposto all'Opera per il terratico e il secondo all'Uffizio dei fossi e coltivazioni di Grosseto per l'erbatico del pascolo che da doganale si tramuta così in privato ad uso esclusivo del livellario ed il cui importo dovrà essere utilizzato dal predetto Ufficio per lavori di bonifica[8].

Il piano livellario del Miller suscitò subito una serie di malcontenti sia da parte degli stessi allevatori maremmani, sia degli altri funzionari governativi, accaniti sostenitori della vecchia politica medicea[9].

Nonostante ciò il Miller tornò a proporre la sua idea del consolidamento, nella figura di un unico proprietario, del dominio utile dei terreni con tutti i loro frutti naturali e industriali, sottoponendo all'attenzione di Pietro Leopoldo nel 1767 una minuta di legge.

---

[8] Sull'allivellazione dei beni dell'Opera del duomo cfr. S. BUETI, *L'archivio vescovile di Grosseto*, Grosseto 1988, pp. 10-11.

[9] Lo stesso malcontento suscitò quasi un secolo dopo il granduca Leopoldo II quando nel 1838, dopo aver acquistato le proprietà della Mensa vescovile di Grosseto, ne ordinò l'allivellazione. La maggior parte delle «preselle» fu incamerata dagli stessi proprietari dei beni confinanti, il cui possesso era stato determinato dall'allivellazione precedente del 1756. Cfr. E.M. BERANGER, *Formazione, storia e declino del patrimonio della Mensa Vescovile di Grosseto*, Grosseto 1988, pp. 25 e seguenti.

Questa legge doveva estendere a tutte le comunità della Maremma l'abolizione della Dogana, la riunione del pascolo alle proprietà del suolo in «tante tenute grandi e piccole proporzionalmente alle facoltà richieste dei rispettivi coltivatori» da concedersi a livello mediante pubblico incanto al maggiore offerente. Il progetto che prevedeva di conseguenza la soppressione della fida e la sua sostituzione con una semplice gabella di pedaggio non venne più attuato, ma furono presi diversi provvedimenti destinati ad attuare gradatamente la nuova politica economica del granducato sull'abolizione dei vincoli esistenti sul diritto di proprietà [10].

Sempre in Maremma nel 1769 vengono concesse terre incolte in piena proprietà o a livello perpetuo a chi ha intenzione di coltivarle e di stabilirvisi con la famiglia. Viene facilitato il commercio dei prodotti dell'allevamento con il libero smercio del cuoio [11], della lana e con la vendita del bestiame e della carne. Viene concessa la libera esportazione del bestiame con il pagamento di un'unica gabella sostitutiva di quelle regie e comunitative. Sono soppresse le bandite di caccia [12], i divieti e gli obblighi sulle produzioni agricole in modo che ciascuno sia libero di vendemmiare a sua volontà e destinare il proprio fondo alla coltivazione preferita, possa tagliare liberamente boschi, utilizzare l'acqua dei fiumi per le colmate, fare scavi e ricerche nel proprio sottosuolo.

---

[10] Cfr. D. BARSANTI, *Allevamento...* cit., pp. 95 e seguenti.

[11] Anche l'industria della concia risulta abbastanza fiorente in questo periodo, giacché le foreste ed i boschi hanno una gran quantità di sontri e mortelle, necessari per la lavorazione della pelle. In alcuni casi addirittura fabbricanti di pelli in Borgo S. Lorenzo chiedono nel 1776 il permesso di tagliare cerri o cerrettoli nella macchia della Maremma grossetana e precisamente nel feudo di Montemassi e Roccatederighi e nella comunità di Campagnatico, per ricavare una quantità di scorza necessaria alla conciatura dei cuoiami. Chiedono inoltre, dopo la stagionatura di dette scorze, di portarle per via mare a Pisa e poi a Firenze senza il pagamento della relativa gabella. Cfr. ASGR, *Uffizio dei fossi*, vol. 14, cc. 802-805*r*.

[12] La caccia per gli abitanti delle comunità grossetane rivestiva la duplice funzione alimentare e di salvaguardia delle coltivazioni dall'azione devastatrice degli animali. Oltre ai cinghiali, feroci nemici dei contadini, venivano catturati con i famosi «laccioli», trappole di crine di cavallo e di legno posti da ottobre a febbraio, merli, tordi, fringuelli e pettirossi, attratti dall'esca costituita da un'albatra o corbezzolo. Con particolari lacci sospesi venivano imprigionate inoltre beccacce e colombi selvatici. La caccia prima libera, poi circoscritta in bandite, fu vietata con una legge del 1842 anche nella provincia di Grosseto per permettere la riproduzione delle specie.

Ma l'atto più importante della legislazione leopoldina in materia di pascoli, reclamato non più soltanto dal Miller o da pochi fautori ma da tutti ed in particolare dagli accademici dei Georgofili è un motu proprio dell'11 aprile 1778[13]. Con esso il sovrano riunisce e consolida generalmente in tutto lo stato senese il completo dominio della proprietà del terreno con la percezione di tutti i suoi frutti. A partire dal 1° settembre 1778 viene soppresso l'Ufficio e magistrato dei paschi di Siena con tutte le sue leggi, statuti, fide, diritti e giurisdizioni. Di conseguenza tutto il bestiame introdotto nel Senese sia per soggiornarvi o per semplice transito gode di piena libertà ed esenzione da ogni gabella, riscontro e licenza. I pastori devono pagare soltanto il prezzo del pascolo pattuito direttamente con i proprietari del suolo.

Questa legge gettò le premesse per la modifica del paesaggio agrario della nuova Provincia Inferiore Senese, istituita da appena un decennio, dell'organizzazione colturale delle sue campagne indebolendo così la pastorizia transumante che tuttavia continuò a sopravvivere anche se in crisi latente. Nello stesso tempo permise l'incremento del patrimonio zootecnico stanziale e l'introduzione di nuove pratiche per integrare e migliorare i vecchi sistemi di allevamento.

Insieme alla nuova legislazione sulla pastorizia si ebbe una trasformazione dell'«architettura rustica del podere» che contribuì al miglioramento del pascolo con l'inserimento, oltre al prato naturale, di quello artificiale. Infatti il regolamento del 1778 aveva accordato, per migliorare l'inserimento demografico, un premio della quarta parte del prezzo a chiunque avesse fabbricato case rurali nella Provincia Inferiore Senese, prorogato nel 1787 per altri 5 anni[14].

Per la provincia di Grosseto Pietro Leopoldo, al fine di calcolare quantitativamente eventuali miglioramenti determinanti dalla sua legislazione liberistica, fece redigere due tabelle su tutte «le grandezze economiche» di ogni comunità e cancelleria nel 1778 e nel 1786[15].

Dal rapporto è evidente l'aumento considerevole del numero complessivo del bestiame. Risultano in notevole accrescimento il bestiame

---

[13] *Bandi e ordini da osservarsi nel Granducato di Toscana*, IX, Firenze 1788, n. XXIX, ed altri ad esso collegati come i nn. LIV, LVI, LXXXI, XCVIII; *ibid.*, X, Firenze 1789, n. VII.

[14] ASGR, *Commissario della Provincia Inferiore Senese*, vol. 754, c. 3.

[15] Cfr. D. BARSANTI, *Allevamento*... cit., pp. 123 sgg. e tav. 12.

bovino, equino, porcino, il pecorino ed il caprino, mentre è rimasto stazionario il vaccino ed addirittura il bufalino.

Dalla documentazione consultata[16] si evidenzia come nella Maremma grossetana gli animali avessero comunque conservato i loro antichi connotati e le loro secolari abitudini.

La maggior parte del bestiame grosso, indomito e vagante, vive d'inverno nel bosco e d'estate nei campi. Ancora per catturare qualche animale occorre far uso del laccio e dello schioppo. Questo tipo di allevamento è reso possibile oltre che dalla fertilità del pascolo naturale locale anche dal sistema di coltivazione estensivo a terzeria e quarteria con l'abbandono di larghe estensioni di territorio lasciate a riposo o sode. Anche i suini maremmani vengono tenuti bradi in grossi branchi e soltanto d'inverno qualche volta vengono rimessi in improvvisate porcarecce. Come già accennato diminuiscono invece le razze bufaline, limitate ormai soltanto alle pianure costiere. In genere le razze vaccine ed equine derivano tutte dalla compra di poche bestie la cui figliatura viene destinata nei primi anni all'accrescimento del branco ed in seguito alla vendita o al rimpiazzo di capi di scarto o troppo vecchi. Ma anche in Maremma con l'andar del tempo i proprietari cominciano a trasformare antichi fabbricati diroccati in comode stalle per ricoverare il bestiame e renderlo più domestico. Tali provvedimenti si rendono necessari in seguito all'avvio dei nuovi lavori di bonifica da attuarsi mediante colmata.

Nelle grandi tenute della Grancia e dell'Alberese[17] ormai tutto il bestiame vaccino viene tenuto nelle stalle, per poi vendere il latte ed il burro ai grossetani anche in estate. È chiaro che il graduale seppur lento passaggio dal sistema di allevamento brado a quello stabulato provoca modifiche anche nella composizione dello stesso patrimonio zootecnico in consonanza con le nuove esigenze di mercato e dei nuovi bisogni dell'agricoltura.

---

[16] Data la quantità del materiale documentario conservato presso l'Archivio di Stato di Grosseto relativo all'argomento e precisamente nei fondi *Uffizio dei fossi* e *Commissario della Provincia Inferiore Senese* si è preferito segnalare nel corso del testo soltanto la documentazione più significativa tralasciando tutta quell'altra il cui studio ha permesso la elaborazione della presente comunicazione.

[17] Per la descrizione della tenuta di Alberese con prospetti indicanti tipi di coltura e di allevamento, addetti, lavoranti ed edifici cfr. A. SALVAGNOLI-MARCHETTI, *Memorie...* cit., pp. 104-107.

A partire dalla metà del '700 viene incrementata l'esportazione di bestiame e dei prodotti derivati come carne salata e cacio verso lo Stato Pontificio, quello dei Presìdi, la Corsica e Piombino, come risulta dal «Riscontro delle tratte del bestiame accordate per fuori Stato» effettuato dal commissario dell'Uffizio dei fossi e coltivazioni di Grosseto fra il 1768 e il 1774[18]. Inoltre il nuovo uso della carne bovina nell'alimentazione popolare, limitata fino ad allora ai cereali, pesci, latticini e carne salata di maiale, contribuisce ad accrescerne il commercio interno e quindi la relativa produzione.

Il Barsanti, nella sua recente monografia sull'allevamento e sulla transumanza[19], riporta una serie di cifre e di tabelle riguardanti il bestiame toscano dal secolo XV al XIX, rielaborata dalla lettura dei documenti conservati presso l'Archivo di Stato di Firenze. Tuttavia lo stesso autore dubita della veridicità dei dati riportati perché tratti generalmente dalle denunce o «portate» del bestiame fatte dai proprietari ai fini fiscali e quindi spesso inferiori alla realtà. Si ha una chiara conferma di tale ipotesi da un'«osservazione» riportata a margine di un progetto sull'incremento del bestiame tra il 1769 ed il 1774: «Il divario grandissimo che hanno le denunzie dal 1770 al 1774, non è certamente vero mentre nel 1771 si vedono mancanti le denunzie infrascritte che nell'anno precedente 1770 avevano denunziato il loro bestiame [...] si sa che lo hanno ancora»[20].

Gli allevatori cominciano a chiedere ed ottenere anche l'installazione di fiere e mercati particolari, per evitare di dover esportare il bestiame nelle fiere del vicino viterbese ed essere costretti molte volte ad accettare un prezzo di mercato molto basso per non riportare indietro il bestiame invenduto. I motivi di tale richiesta sono ampiamente illustrati in una relazione inviata alla Reale segreteria di finanza dal provveditore dell'Ufficio dei fossi di Grosseto del 1° luglio 1787:

«È poi innegabile, che lo stabilire in questa provincia qualche fiera sia per apportare alla medesima, e vantaggio e comodo.

---

[18] ASGR, *Uffizio dei fossi*, vol. 18, cc. 377-379.

[19] *Ibid.*, vol. 721.

[20] D. BARSANTI, *Allevamento...* citata.

Vantaggio, perché si farebbe con ciò un richiamo di generi che vi mancano, e dei quali potrebbe ciascheduno provvedersi a prezzi più discreti di quelli, che si danno alle robe venali dai negozianti genovesi, nelle mani dei quali si aggira per lo più il traffico della maremma senese.

Comodo poi, perché essendo i maremmani generalmente addetti ai lavori di campagna, potrebbero smerciare con maggior facilità le loro derrate, particolarmente il capo importantissimo, ed abbondante del bestiame, senza distrarsi dall'agricoltura per un corpo non indifferente di giorni, conforme gli accade appunto nel doversi portare alle fiere di Toscanella, Valentano e S. Lorenzo nello Stato pontificio, e di Asinalunga, Montalcino, ed altre simili... quanto la R.A.V. fosse nella determinazione di accordare alla Provincia istessa anche questo privilegio, i luoghi più adatti, e più comodi per i suoi abitanti fossero i due castelli di Paganico, e di Saturnia.

Infatti il primo di essi è situato sopra la strada consolare, che da Siena conduce a Grosseto, nel centro di quel Vicariato, prossimo a quelli di Massa, e Scansano e sul confino dell'altro di Arcidosso, ed ha con detti luoghi il più facile accesso in tutte le stagioni dell'anno, e più facile e comodo potrà divenire, quando saranno rese barocciabili le due strade di comunicazione, che dalla munificenza sovrana si vogliono fare aprire fra la pianura Grossetana, la montagna di S. Fiora, e la città di Montalcino giacché l'una e l'altra di dette strade dovrebbe avere il suo rimbocco nella consolare predetta, superiormente al precitato castello, secondo le più ragionate perizie, e relazioni.

Ed il secondo sarebbe egualmente il centro dei vicariati di Scansano, Arcidosso, Manciano, e Pitigliano, e non molto distante dai confini dello Stato pontificio, i di cui abitanti son persuaso, che ben volentieri verrebbero a smerciare, e barattare i loro generi in Saturnia, ritrovandovi oltre alla dolcezza, e moderazione delle leggi del Granducato la protezione del Governo, ed una piena libertà di commercio.

(...) E per facilitare ai maremmani la vendita de loro bestiami, sarebbe espediente il fissare in ogni anno nei precitati luoghi due fiere, che una nel mese di giugno per lo smercio dei cavalli, e l'altra nel settembre per l'esito delle vaccine e particolarmente dei vitelli, che questi abitanti costantemente vendono, senza riservarsene che pochi per uso di tori, giacché per l'oggetto delle loro semente si provvedono dei necessari bovi ordinariamente nella Val di Chiana.

(...) Stabilite così le fiere, e il tempo delle medesime, non devo omettere che, sebbene la città di Grosseto, e la terra di Pitigliano non mi siano sembrate proprie, e fornite di sufficienti comodi attese le circostanze locali a stabilirvi una fiera, sono per altro adattate per fissarvi un mensuale mercato, nella maniera che si fa anche in questa terra di Castel del Piano il primo mercoledì di ogni mese, e che ai precitati due luoghi converrebe aggiungervi la città di Massa.

Col mezzo di questi mercati, nei quali per lo più si trafficano dei commestibili, e dei generi di prima, o quasi prima necessità, si darebbe luogo a quegli abitanti di provvedersi di diversi generi che gli mancano, e di vendere quelli, che restano loro superflui, ed un istesso comodo verrebbero a risentirlo ugualmente gl'indi-

vidui dei respettivi vicini castelli, i quali anche fuori di tale occasione si portano ispesso per altri affari nei precitati tre Luoghi, che sono i principali del respettivo vicariatò»[21].

Inoltre la crescita del consumo alimentare di carni bovine e suine fa scaturire l'esigenza di un controllo accurato per ragioni di salute pubblica. La mancanza di acqua e di buone fognature, la scarsità di igiene, l'esecuzione delle diverse operazioni di macellazione e di vendita al minuto negli stessi locali, l'inesistenza assoluta di sistemi di conservazione diventano di grave preoccupazione per il governo Toscano.

La vendita delle carni infatti avveniva nelle osterie e nelle vinerie dell'epoca e nel 1794 il Commissario della Provincia Inferiore Senese oltre a ripristinare la tassa sulla macellazione ordina con editto l'osservanza di una serie di disposizioni igieniche per il loro smercio[22]. Il servizio d'ispezione sulle carni macellate instaurato già sul finire del '700 era divenuto basilare non soltanto per la salvaguardia della salute umana ma anche per controllare eventuali malattie del bestiame[23].

Tale servizio veniva finanziato dal gettito delle tasse di macellazione ed era svolto da personale qualificato. Quando poi risultava che i costi relativi fossero troppo elevati il servizio stesso veniva sospeso ed in sua sostituzione intervenivano i «Grancieri», funzionari della Grancia municipale già addetti alla verifica della genuinità degli altri generi alimentari.

Soltanto nel 1850 un regolamento interno del comune di Grosseto assegna alle guardie municipali l'onere della bollatura delle carni macellate individuando anche per la prima volta il pubblico ufficiale addetto al servizio ed al controllo dei macelli. Il macello infatti oltre ad accogliere il bestiame vivo diventava sia punto di abbattimento che bottega di preparazione e vendita delle carni ed era posto all'interno dei centri urbani con tutti gli inconvenienti relativi. Agli inizi

[21] ASGR, *Uffizio de fossi*, vol. 81, c. 93*r*.

[22] *Ibid.*, vol. 543, cc. 91-104*r*. Tale editto ristabilisce inoltre i proventi delle osterie, vinerie, pizzicherie e macelli aboliti nel 1778, fissando oltre al prezzo delle carni, i punti di rivendita e di macellazione in località prestabilite.

[23] *Ibid.*, *Commissario della Provincia Inferiore Senese*, vol. 724.

dell'800 furono emanate quindi precise direttive tendendo a spostare fuori della cinta urbana per evidenti ragioni di igiene e funzionalità la macellazione dei bovini e degli «animali neri» (venivano così definiti i suini allevati nei boschi delle colline maremmane, tenuti bradi e nutriti con i prodotti della macchia, specialmente la ghianda, che rendavano le loro carni molto saporite e li dotavano di una cotenna di grasso assai sviluppata).

A Grosseto i macellai si spostano fuori della mura urbane, nella zona di Porta Vecchia dove, con il permesso del comune, costituiscono e gestiscono delle stanze private di macellazione [24].

Il servizio d'ispezione svolto ora dai medici condotti del comune controlla gli animali prima dell'abbattimento, costringe all' osservanza di regole igieniche anche se elementari ed impone soprattutto dei divieti precisi per quanto riguarda la macellazione dei suini nel periodo estivo, nonché limitazioni al consumo di carni suine e di cinghiale sempre durante l'estate.

Altrettanti meccanismi di prevenzione, anche se imperfetti e congegnati secondo le conoscenze dell'epoca, vengono applicati per prevenire e curare le malattie infettive.

«Le sicure e favorevoli notizie che la Deputazione sopra l'epizoozia (epidemia; malattia infettiva; debilitazione) bovina ha ricevuto da tutti i r. ministri del regno Toscano, di trovarsi ormai il medesimo libero, danno luogo a togliere qui vincoli posti (...) in Deroga a quanto fu della medesima prescritto, con le diverse notificazioni e circolari, vengano ripristinati le fiere e mercati di animali bovini, in tutta l'estensione del regno. Resta abolito il bollo e visita delle carni ai macelli, e viene rimessa nella sua ordinaria libertà la macellatura delle bestie bovine, dovendo però questa restare sotto quella soprintendenza, vigilanza e provvedimento, con cui venne regolata prima che da questa Deputazione fossero chiamati all'osservanza gli ordini

[24] Cfr. *ibid.*, *Genio civile, Ufficio di bonificamento*, vol. 176, cc. 265 e 266 in cui esiste la descrizione di due macelli di Grosseto nel 1832 entrambi situati nella via «circondaria» le mura. Il primo, di un privato, è un edificio «a capanna con comignolo sostenuto da un arco di materiale quadro e da un tramezzo di quarto con travi correnti impianettato e la coperta del tetto metà a Embrici e metà a canali [...]. L'impiantito è di mattoni con delle canalette per li scoli. Vi sono inoltre due finestre con inferriate e una porta d'ingresso di ferro e chiavistello». L'altro, di proprietà del Regio spedale, è costruito «a una sola pendenza con i muri grossi sui quarti di braccio, il tetto è sostenuto da travi correnti e tavole invecie di pignelle coperto con embrici. Vi sono due finestre con ferrate di tondino e sua porta munita di ferramenta. L'impiantito è di materiale quadro con sue canalette per gli scoli necessari».

contenuti nella notificazione del 22.10.1796 (...). La circolazione degli animali bovini torna ad essere libera»[25].

Così inizia un atto del 16 marzo 1802 della Deputazione di Grosseto, inerente l'ultima epidemia di peste bovina che colpì la Toscana. La malattia era di origine virale ed estremamente contagiosa e mortale per i bovini. Il morbo, terribile per i danni inferti agli allevamenti, apparve nel Regno toscano nel 1796, dando origine all'applicazione di tutta una serie rigorosa di misure di controllo. Sono varii gli atti reperiti che trattano di questa epizoozia, tra cui l'editto del 17 luglio 1801 del vicario regio di Grosseto Raffaello Salvini, recante le norme di polizia veterinaria obbligatorie per combattere la malattia. Venivano adottate procedure come l'isolamento e la contumacia delle bestie sospette nonché l'abbattimento di quelle colpite, seguite dall'interramento o bruciatura compresa la pelle. Erano previsti controlli rigorosi negli spostamenti degli animali e grosse penalità per le trasgressioni in merito. Le bestie trovate vaganti per le campagne, in simili circostanze, dovevano essere anch'esse uccise ed interrate o bruciate.

Numerose inoltre furono le istruzioni mediche distribuite dalla apposita deputazione[26]. Soprattutto la progressione del male epidemico nelle bestie bovine e suine aveva dato luogo ad ulteriori esami sulla natura della malattia e sulla qualità dei rimedi più efficaci da adottare per le bestie malate. Il parere definitivo con le relative istruzioni firmato dai dottori Targioni, Tozzetti, Menabuoni, Visconti e Palloni, espressamente incaricati dalla stessa deputazione, fu fatto stampare affinché avesse la massima diffusione. Essi raccomandano come metodo migliore sia per la prevenzione che per la definitiva guarigione della malattia di praticare con idonei strumenti incisioni verticali sulla pelle in punti prestabiliti del corpo dell'animale, con l'inserimento di lacci di seta in quelle effettuate nella testa e nel petto. Tali incisioni che non devono recidere nè vasi, nè nervi, nè muscoli, devono essere lavate almeno due volte al giorno con acqua e aceto. Vengono vivamente sconsigliate bruciature con fuoco perché oltre ad essere inefficaci lasciano vistose cicatrici sul pellame degradando il valore dell'animale.

---

[25] *Ibid.*, *Commissario della Provincia Inferiore Senese*, vol. 798, c. 21*r*.
[26] *Ibid.*, vol. 798, cc. 8-13*r*.

L'operazione, dovendosi effettuare in forma preventiva o istantaneamente ai primi sintomi della malattia cioè quando l'animale tenendo bassa la testa rifiuta di mangiare, potrà essere fatta dalla stessa gente di campagna, in mancanza di un sollecito intervento da parte del veterinario, escludendo così qualunque indugio estremamente dannoso.

Si consiglia come medicina interna un rimedio già sperimentato nel Cremonese dal prof. Veri composto da una miscela di liscivia e cremor di tartaro le cui proporzioni variano a secondo dell'età e del peso dell'animale.

Seguono una serie di raccomandazioni, come quelle di portare l'animale all'aria aperta, di abbeverarlo spesso inacidando l'acqua o con aceto o con cremor di tartaro o acido solforico o olio di vetriolo o acido nitrico. Come coadiuvante agli altri rimedi si suggerisce infine una strofinazione lungo la spina dorsale, sul petto e sui fianchi con «tintura di Canterelle» o con l'aceto «nel quale sia stata tenuta in infusione la Senape acciaccata».

Con questi metodi semplici se pur drastici si riuscì a debellare questa tremenda epidemia che per ben 6 anni aveva colpito il patrimonio zootecnico toscano.

SERAFINA BUETI

La produzione ittica lungo le coste della Maremma senese e nei bacini fluviali interni

La Maremma senese ha rivestito da sempre un ruolo di basilare importanza nella vita economica dell'entroterra toscano grazie allo sfruttamento del suo notevole potenziale agricolo, pastorale e ittico. Infatti per diversi secoli la maggior parte delle entrate finanziarie dei vari governi scaturirono oltre che dalla produzione del grano e dall'affitto annuale di terreni adibiti a pascolo, anche dai diritti sulle privative di pesca.

La pesca, una delle più antiche risorse dell'alimentazione insieme alla caccia, fu esercitata fin da epoche remote lungo le coste dell'Etruria. Importanti reperti archeologici come monete recanti iscrizioni di carattere ittico, pesi di pietra forati nel centro per le reti, ami (semplici, doppi e tripli), tridenti, nasse di terracotta testimoniano che gli Etruschi furono i primi fra i popoli italici che esercitarono l'arte delle pesca appresa quasi sicuramente dai Fenici, attirati dai porti naturali delle nostre coste.

Il mare del litorale toscano era ricco di palamiti, dentici, merluzzi, acciughe, saraghi, triglie, murene, orate, gronchi, aragoste e numerose altre specie. Particolarmente proficua era la pesca delle acciughe e delle sardine, prese con reti di sottilissimo lino larghe circa otto piedi e lunghe talvolta più di mille; fresche venivano vendute ai paesi del litorale mentre salate e sistemate in botti e barilotti (le sarde con la testa e le acciughe decapitate) divenivano merce ricercata [1].

Pesci e carni salate hanno costituito per anni rifornimento alimentare indispensabile per la popolazione in genere e soprattutto per le truppe

[1] G. SANTI, *Viaggio al monte Amiata*, Pisa 1806, III, p. 218.

militari. La loro produzione era facilitata dalle numerose saline, dislocate lungo il litorale.

Le saline, sistemate dietro una diga artificiale o naturale (generalmente un tombolo)[2] parallelamente al litorale, erano costituite da fosse rettangolari e poco profonde situate l'una accanto all'altra e divise da passaggi appositamente lasciati durante lo scavo. Semplici chiuse consentivano di far entrare nelle predette fosse l'acqua del mare e di bloccarla secondo necessità per lasciarla evaporare. Il procedimento veniva ripetuto molte volte, finché non rimaneva depositata una soluzione salina che, prosciugata completamente dal vento e dai raggi solari, lasciava nel fondo uno spesso strato di cristalli di sale poi rimossi con pale e accumulati sui passaggi.

Presupposto fondamentale per il loro allestimento era quindi un territorio pianeggiante a livello del mare; così erano infatti posizionate le antichissime saline di Talamone, e di Torre della Trappola[3].

Per le frequenti piene del fiume Ombrone che riversava acque dolci nell'impianto e per la difficoltà di far giungere acqua dal mare, fu proposto verso la metà del '700 il trasferimento delle saline della Trappola più a nord tra il tombolo sito in località le Marze e il lago di Castiglione della Pescaia. I lavori di costruzione del vasto impianto iniziarono nel 1758 con l'intento di estrarre una quantità di sale sufficiente anche per l'esportazione facilitata dalla vicinanza del porto di Castiglione. Ma dopo quasi trent'anni, per l'elevato costo di produzione causato dalla scelta infelice di una zona poco ventilata, lontana dal mare e soggetta a continue inondazioni, fu deciso nel 1781 di abbondonarle[4].

Uno dei principali prodotti ittici destinato a durare a lungo era il tonno che tagliato a pezzi e messo al sole veniva poi conservato

---

[2] Il tombolo è un deposito sabbioso di origine eolica formatosi anche in seguito all'azione combinata del mare e dei fiumi.

[3] Il provento della vendita del sale era una delle fonti più importanti di rendita da parte dei signori feudali, dei comuni e dello Stato. Il sale fu sempre un genere di monopolio ed era proibito acquistarlo da altri che non fosse la Dogana, mentre d'altro canto esso ebbe la funzione di una vera tassa, perché sia i privati che le comunità erano obbligati all'acquisto di un minimo di sale. Vedi *Guida - Inventario dell'Archivio di Stato di Siena*, I, Roma 1951, pp. 238 e seguenti.

[4] D. BARSANTI, *Castiglione della Pescaia. Storia di una comunità dal XVI al XIX secolo*, Firenze 1984, p. 111.

sott'olio. La più antica ed importante tonnara del litorale maremmano era quella di Porto Santo Stefano, soppressa nel 1884 perché ostacolava l'entrata nel porto della navi militari. Infatti nelle sue vicinanze, venivano montati da aprile ad ottobre i labirinti necessari alla cattura dei tonni. Questi grossi pesci incontrando la prima rete o «coda della tonnara», spaventati, costeggiavano l'ostacolo invece di oltrepassare le larghe maglie, finché entravano nella prima «camera», poi nella seconda e poi nell'ultima costituita di reti con maglie fittissime dove venivano imprigionati definitivamente da un'apposita rete tirata su dopo il loro ingresso. La raccolta ossia la mattanza da parte dei pescatori, secondo regole immutate nel tempo, si tramutava in un perturbante e pittoresco spettacolo mirabilmente descritto da Raffaele Del Rosso[5]. La tonnara di proprietà del comune di Monte Argentario che la concedeva in appalto, occupava numerosi pescatori per il suo mantenimento; inoltre permetteva frequentemente la pesca di palamiti, lacerti ed altri pesci di grosso taglio, fornendo così alla popolazione numerosi benefici alimentari ed economici.

Le condizioni di pescosità del mare e la profondità dei suoi fondali a pochi metri dalla costa, hanno fatto sorgere lungo il litorale toscano fin dall'antichità numerose peschiere in prossimità di «laghi salsi» dove il pesce non prolifica ma si ingrossa. Lo scopo dei vivai era quindi di spostare la pesca dal mare aperto in luogo sicuro e renderla così più cospicua ed abbondante.

L'origine delle peschiere è dovuta comunque ad un accurato studio sugli istinti e le abitudini dei pesci. Infatti a primavera comincia la cosiddetta «entratura» dei pesci (muggini, orate, spigole, aguglie ecc.), che risalgono la corrente dei fiumi e cercano il passaggio per arrivare ai laghi salsi ricchi di abbondante cibo. In estate ed in autunno

---

[5] R. Del Rosso, *Pesche e peschiere antiche e moderne nell'Etruria Marittima*, I, Firenze 1905, pp. 61-70: «La *musciarra* passa: va alla tonnara: è la barca che porta li aiuti di braccia che occorrono, poiché numerosi tonni sono già prigionieri e ora è fare leva. Diversi, cioè, sollevare il fondo della Camera della morte nella quale, benissimo, si scorgono i pesci superbi; (...). Il rais, il capo della ciurma che è montata in quattro grandi galleggianti, sta in mezzo; lo *sciego*, la barca che tiene le cime dei canapi che sollevano il fondo della camera della morte, gli sta innanzi e attende i suoi ordini (...) bei pesci ... si dibattono, si cozzano (...) La paura li ha invasi (...) tutti sono ora ritti sui bordi dei barconi e stringono in pugno i ramponi innestati (...) strumento di morte (...) Il rais ne dà il segno e con furore inattesso la ciurma dà principio alla mattanza. È una scena d'inferno (...)».

cominciano a ridiscendere verso le acque del mare delle quali sentono la «chiamata» ed è in questo periodo che vengono montati i labirinti di canne posti ad ostruire i canali nei quali sono liberamente entrati in precedenza. Viene lasciato un unico spiraglio attraverso il quale i pesci finiscono in grandi vasche in muratura, chiamate vivai, e da dove vengono raccolti secondo necessità e richiesta[6].

Dei numerosi «laghi salsi» siti nel litorale, ora per lo più prosciugati a seguito delle opere di bonifica, i due più rilevanti erano lo stagno di Orbetello ed il lago di Castiglione della Pescaia. Importanti bacini ittici sin dall'epoca etrusco-romana, avevano entrambi diretta comunicazione con il mare, il primo mediante il fiume Albegna, il secondo con la Bruna; tale comunicazione era di vitale importanza per la produzione ittica. Infatti l'acqua salata, penetrando in determinati periodi dell'anno, stabiliva un ricambio naturale con l'acqua dolce in modo da fornire ai pesci l'ossigeno necessario alla loro respirazione ed il cibo per la loro crescita. Oltre alla pesca col «coppo» effettuata negli allevamenti e nelle peschiere veniva praticata anche quella tradizionale (con ami, lenze, reti, barche ecc.) di tinche, lucci, anguille, capitoni, spigole, muggini ed in genere di tutto il pesce «bianco». I due laghi, anche se con storie completamente diverse, erano soggetti a privativa di pesca, completa per il lago di Castiglione, limitata per quello di Orbetello.

Uno scrittore ottocentesco, il Santi, così descrive lo stagno di Orbetello:

> «Vi si fa una buona pesca di vario pesce e soprattuto di anguille, di aguglie e di muggini che qui dicansi cefali. Entrano in quelle strozzate gole dal mare nel lago e volendo ritornare trovano la porta chiusa e stanno là alla mercè dei pescatori privilegiati che ne pagano un canone annuo alla regia azienda, canone che allora ascendeva a più 4.000 ducati. Ma il privilegio non si estende a tutto lo stagno. Fuori del recinto, che formando la bandita è contrassegnato con pali e con rami d'albero ficcati nella melletta, ognun può pescare ... La pesca si fa per lo più di notte con fuoco in prua per vedere il pesce, e colla fiocina, che gli si getta ... Ma il prodotto più ricco della pesca è l'anguilla, che dai così detti parzionali si frigge, e marinata in aceto si manda ai paesi di Terra»[7].

---

[6] Per la tecnica del funzionamento delle peschiere, *ibid.*, pp. 40 e seguenti.

[7] G. SANTI, *Viaggio* ... cit., pp. 116 e 117.

La privativa del diritto di pesca era qundi limitata soltanto alla parte di ponente, dove erano situate le due peschiere di Nassa e Fibbia, comunicanti direttamente col mare: la prima per mezzo di un brevissimo canale e la seconda per mezzo dell'ultimo tratto del fiume Albegna [8]. Esse risalgono certamente ad epoca romana, facendo parte quasi sicuramente dei vasti domini posseduti dalla potente famiglia dei Domizi Enobarbi.

Dopo l'epoca romana il loro *ius piscandi* fu, dapprima, privilegio dell'abbazia delle Tre Fontane, e in seguito passò agli Aldobradeschi di Sovana. Dal XIII secolo in poi fu gestito dal comune di Orbetello, divenuto erede dei poteri e dei privilegi del feudalesimo, secondo precise norme stabilite nella raccolta di disposizioni statutarie detta «Libro d'Oro» [9].

La proprietà comunale del lago e delle relative peschiere durerà a lungo riconfermata dai vari governanti succedutisi nel tempo [10]. In epoca spagnola infatti, per incrementare le misere entrate della comunità, fu deciso di concedere in affitto lo *ius piscandi*, stabilendo norme precise ed un determinato censo. Nel 1582 si iniziò «ad affittare le peschiere anno per anno o per un tempo anche maggiore previo l'incanto con accensione di Candela al maggior offerente ... ed il primo affitto che seguì in detto anno 1582 fu convenuto per ducati 712» [11]. Nel 1786 le peschiere insieme alla bandita del Cerriolo, riserva di pascolo e caccia [12], furono affittate per cinque anni a Felice Sammaritani con la clausola di rifornimento di una certa quantità di pesce in periodo di vigilia ai sindaci, ai priori ed altri funzionari del comune [13].

---

[8] Per la riscostruzione della situazione topografica ed ambientale delle due peschiere cfr.: S. BUETI, *Le peschiere di Orbetello attraverso la documentazione conservata nel fondo 'Uffizio dei Fossi' di Grosseto*, in «Bollettino della Società storica maremmana», 1985, 49, p. 77.

[9] ARCHIVIO COMUNALE DI ORBETELLO, *Serie XI*, vol. 598/B.

[10] Per la storia delle peschiere di Orbetello e la loro privativa cfr.: ARCHIVIO DI STATO DI GROSSETO (d'ora in poi ASGR), *Uffizio dei fossi*, vol. 475.

[11] *Ibid.*, c. 427*v*.

[12] Detta bandita, oltre ad essere una sicura riserva di caccia e pascolo, veniva da secoli concessa in affitto insieme alle due peschiere affinché l'affittuario potesse ricavare da essa il legname necessario alla costruzione delle «paratie» e di quanto altro gli servisse.

[13] *Ibid.*, c. 24*r*.

La citata documentazione ci offre una perfetta ricostruzione storica del lago ricca di memorie e di prospetti atti a dimostrare quanto fosse lucrosa la sua privativa di pesca. Nelle zone di ponente dello stagno era quindi fissato con numerosi editti e bandi il divieto di pesca libera: ai trasgressori veniva inflitto, oltre ad una pena pecuniaria, il sequestro di barche ed attrezzi; venne poi imposto il luogo di vendita del pesce e stabilito il relativo prezzo alla libbra.

Si può rilevare quanto fosse importante la salvaguardia dei diritti delle peschiere di Orbetello da un ennesimo regolamento emanato l'8 giugno 1842[14] in seguito alla inaugurazione della diga costruita attraverso il lago sia come mezzo di comunicazione tra Orbetello e l'Argentario, sia come condotta di acque potabili. Tale regolamento oltre a ristabilire i confini delle riserve di pesca prevedeva pene più severe per i trasgressori che oltre alle punizioni già indicate, potevano incorrere nel carcere o addirittura, in caso di recidività, nell'esilio di sei mesi da tutto il vicariato. Veniva consentito di pescare in dette zone esclusivamente piccoli pesci denominati «battacchi» da adoperarsi come esche e in ore prestabilite. Viene decretata, inoltre, nonostante la costruzione della diga, la continuazione in esclusiva del servizio di traghetto di persone e cose da parte dell'affittuario delle peschiere, mediante un compenso fisso stabilito dalla magistratura comunitativa con approvazione della regia Camera di Grosseto.

La comodità fornita dalle peschiere di Orbetello e dalla tonnara di Porto Santo Stefano fece sì che la produzione ittica tratta dal mare subisse, in questa parte del litorale toscano, un notevole rallentamento.

Per incoraggiare la popolazione dell'isola del Giglio a dedicarsi maggiormente alla pesca, il granduca ordinò che a partire dal 1° gennaio 1787 per cinque anni la cassa della Depositeria stanziasse la somma di mille scudi l'anno per concedere premi a coloro che volessero acquistare o far costruire pescherecci fabbricati però esclusivamente nei porti del granducato[15]. Il premio o gratificazione veniva determinato in un terzo del valore del bastimento, ai primi otto richiedenti, che non dovevano venderlo per circa tre anni. Nel prezzo dovevano essere comprese anche

[14] *Bandi e Ordini da osservarsi nel Granducato di Toscana*, IL, Firenze 1842, n. XLVIII.
[15] ASGR, *Commissario della Provincia Inferiore Senese*, vol. 754, c. 1.

le reti permesse dall'editto del 5 marzo 1767[16]. Tale editto emanava una serie di norme a tutela della futura produzione ittica: proibiva la pesca «di conserva a coppia o a bufala congiungendo la rete a più di una tartana o barca» e stabiliva la grandezza delle maglie delle reti, abolendo quelle fitte che avrebbero potuto recar danno alle uova o ai pesci piccoli, impedendo la riproduzione della specie.

Dello stesso tenore era un rescritto del 30 marzo 1816[17] inviato l'8 aprile dello stesso anno al vicario di Orbetello. Contro gli abusi distruttivi delle «ova dei pesci e della loro figliolanza»

> viene ordinato che in tutto lo stagno, nei fossi circondanti le fortificazioni delle città e nelle spiaggie in prossimità delle due peschiere di Nassa e Fibbia e precisamente nello spazio di mare compreso tra i due forti delle saline e di S. Liberata come pure alla foce del fiume Albegna dal 1 giugno venga proibita la pesca con «traini, avette, cecosche, giacchireti, tracugliate che potrebbero prendere pesce di peso inferiore alla mezza libbra e con qualunque altro ordegno riconosciuto distruttivo per la pesca del pesce».

Ai trasgressori oltre alla perdita dei pescherecci, delle reti e degli attrezzi da pesca, nei casi più gravi viene inflitto un mese di carcere o l'esilio di un anno da tutto il vicariato di Orbetello. Anche i compratori di tale pesce o altri individui incappati in questa trasgressione incorreranno nella multa di scudi cento o duecento per la seconda volta e se recidivi saranno esiliati dal vicariato. Inoltre il ricavato della vendita al pubblico incanto delle barche e degli attrezzi requisiti insieme alle multe pecuniarie andrà per metà all'«accusatore o segreto o palese» e per metà a beneficio dell'ospedale di S. Giovanni di Dio di Orbetello. Il tribunale ordinario sarà il regio Vicariato di Orbetello, mentre per i processi criminali sarà competente la Ruota criminale di Grosseto. Infine i comandanti del forte delle Saline e di Santa Liberata dovranno controllare il tratto di mare sottoposto a divieto, arrestare i trasgressori requisendone barche ed attrezzi ed informare tempestivamente i competenti tribunali.

Riserva ittica di ben diversa natura fu invece il lago di Castiglione della Pescaia che, denominato in epoca romana *Lacus Prilis*, era adibito

---

[16] *Ibid.*, vol. 724, c. 1.

[17] *Ibid.*, vol. 723, editto n. 58.

sia alla pesca che all'allevamento ittico. Soltanto verso il XIII secolo, restringendosi la comunicazione con il mare e quindi per difetto di acque salse, si trasformò in palude rendendo l'ambiente malsano, con la conseguente riduzione della fauna ittica alle tinche, ai lucci ed alle anguille, che preferiscono le acque salmastre e limacciose. Quindi, anche se per secoli continuò ad essere chiamato lago, in realtà era «un'immensa distesa di paludi ricoperta da cannuccia e altra vegetazione palustre ... con nel mezzo alcune pozze più profonde o chiari»[18].

Acquistato a metà del '500 da Eleonora di Toledo, moglie di Cosimo I de' Medici, insieme ad altri territori del marchesato di Castiglione, feudo dei Piccolomini d'Aragona, si estendeva entro un perimetro di 30 miglia fin sotto i poggi di Tirli, Buriano e Montepescali, ricoprendo gran parte dei territori pianeggianti di quattro comunità, fra cui Grosseto.

Essendo il pesce d'acqua dolce di notevole importanza per l'alimentazione di allora, rappresentava l'unica risorsa economica della zona.

Speculatori ed imprenditori commerciali scendevano da ogni parte della Toscana per garantirsi la privativa di pesca del lago. Per questi motivi i Medici riscattarono e si accaparrarono anche i diritti di sfruttamento e i titoli di proprietà dei «particolari» e del signore di Piombino, monopolizzando le ricchezze del lago; infatti il canone che riuscirono a realizzare con l'affitto della pesca del lago (fino a 5-6000 scudi) rappresentava circa un terzo delle loro entrate fondiarie nette.

Il «lago» additato da sempre, fino alla scoperta dell'anopheles, come causa unica e primaria dell'infezione malarica della Maremma[19], fu paradossalmente, almeno per tutto il '600, uno dei pochi centri attivi della comunità.

Quando a metà del secolo XVIII arrivarono i Lorena, il lago di Castiglione, ricoperto da una fitta vegetazione palustre, era uno sterminato acquitrino di 40 miglia di perimetro, dove scorazzavano cinghiali ed altri animali selvatici. Con i Lorena furono poste le basi per una risoluzione moderna della questione maremmana dato che il mantenimento del «lago» come vivaio di pesce, si rivelava sempre più

---

[18] D. Barsanti, *Castiglione* ... cit., p. 51.

[19] S. Bueti, *Le bonifiche maremmane. Sintesi storica ed ipotesi didattiche*, Grosseto 1985, p. 22.

anacronostico rispetto alla scelta politica di fondo a favore dell'agricoltura e del popolamento. Non veniva considerato più come fonte principale di reddito ma apparve invece come il più grande impedimento per il nuovo modello di sviluppo, limite vincolante alle potenzialità economiche della Maremma perché causa di malaria, di morte e di spopolamento.

Interessantissima è la descrizione del centro ittico ricostruita dal Barsanti[20] attraverso la documentazione conservata presso l'Archivio di Stato di Firenze che si preferisce riportare per dare maggiore incisività alla presente esposizione:

«Dal lago, oltre le due cateratte e 'risciacquatoi' che 'permettono il deflusso delle acque, emerge solo la Badiola. Questa è una penisola attaccata alla terraferma da 'una lingua rinserrata' o striscia di terra sulla quale passa la strada omonima ed è del principe di Piombino quanto alla giurisdizione, ma le abitazioni sono di S.A.S.'.

Qui risiedono in un palazzo con dieci vani e loggetta lastricata sostenuta da quattro pilastri, eretto appositamente per loro dal granduca, i pescatori e gli affittuari della pesca del lago ... Detta platea e distretto sono circondati e cinti in più parti da vecchie mura dell'antica abbadia cistercense, da capanne dei pescatori ... e vi è il suo portone da dove vanno e vengono i vetturali a caricare le some di pesce per Siena e Firenze.

Questa 'platea' (...) era il vero cuore del lago. Qui veniva infatti portato il pesce raccolto dai pescatori dipendenti dall'affittuario e qui arrivavano sia i vetturini per portarlo nelle principali città toscane per conto del medesimo, come 'i trattaioli (piccoli rivenditori in proprio) che vengono a caricar pesce per andarlo a vendere nei circumvicini luoghi'.

Alla Badiola, vero mercato ittico, confluisce anche il pesce di mare. Infatti a Castiglione la pesca è fecondissima e vi si piglia gran quantità di cefali e spigole che vengono dal mare ed inoltre molti lucci, tinche e scarpite e anguille ... Le piccole anguille vengono salate nell'edificio apposito detto Friggitoria e se ne manda fuori a vendere molti e molti barili».

Nel corso dei secoli molti affittuari si contesero l'appalto della pesca a suon di scudi. Si è preferito per brevità riassumere le modalità delle numerose concessioni e contratti rinvenuti nella documentazione dell'Uffizio dei fossi dato che sostanzialmente sono identiche. Oltre all'esclusivo diritto di pesca nel lago, l'affittuario godeva del monopolio del commercio del pesce sia di lago che di mare, dal momento che

[20] D. BARSANTI, *Castiglione* ... cit., pp. 51-52.

soltanto i suoi dipendenti potevano gettare le reti entro un miglio dalla costa e che pochi pescatori autonomi dovevano vendere il pescato soltanto a lui. Per far rispettare questo privilegio poteva assumere guardie armate ed arrestare direttamente i contravventori. Era inoltre esente da gabelle gravanti su reti, corde ed altri attrezzi da pesca; speciali agevolazioni gli permettevano di accelerare lo sdoganamento del prodotto sui mercati di Firenze e Siena e di impedire l'importazione dall'estero di analoga produzione ittica. Pochissime invece erano le clausole restrittive limitate soltanto alla salvaguardia della riproduzione della specie, come il divieto di adoperare sostanze velenose per la pesca o di poter catturare determinate specie di pesci in determinati periodi dell'anno.

Altra clausola riccorrente a carico dell'affittuario era l'obbligo di riservare una quantità di pesce da vendere a prezzo di costo il venerdì, il sabato e durante la quaresima. Soltanto in caso eccezionale veniva prevista la possibilità di diminuzioni del canone annuo e di remissione del contratto (infatti spessissimo i Medici, per morosità o mancata riscossione del canone, imprigionavano gli affittuari ipotecando i loro beni).

Inoltre l'impresa della pesca non richiedeva grossi capitali iniziali né attrezzature costose: infatti gli inventari delle masserizie allegati ai contratti registrano poche coperte, fiaschi, panche, barili, casse ecc., piccole imbarcazioni come burchielli e barchini e come attrezzi soltanto stadere, reti, arelle, nasse e cordami.

Lo sfruttamento irrazionale del patrimonio ittico da parte degli affittuari preoccupati soltanto dei loro guadagni, ne provocò un rapido depauperamento, costringendo alla soppressione dell'affitto per alcuni periodi affinché la fauna potesse riprodursi. Inoltre per paura di perdere pesci o reti non furono rispettati i tempi di chiusura o apertura delle bocchette o addirittura furono rialzati gli argini provocando danni al naturale andamento del lago a cui era indispensabile il defluire delle acque verso il mare o il riceverle dallo stesso.

Per risolvere quest'ultimo problema tra il 1767 e il 1768 Pietro Leopoldo fece costruire una nuova fabbrica delle Bocchette o Casa Rossa per regolare il deflusso delle acque con tre luci e tre cataratte, più basse delle precedenti, manovrate con macchine e pulegge da un apposito argano. La nuova costruzione serviva anche da alloggio per

il guardiano e per i pescatori. Instaurò, inoltre, un monopolio statale riunendo in un'unica impresa sia la pesca del lago sia quella lungo le coste dell'isola di Troia e Cala di Forno. Emanò una serie di editti restrittivi miranti a prevenire e punire trasgressioni e frodi [21].

Comunque anche in questo periodo nulla cambiò nel modo di sfruttare lo *ius piscandi*; l'affittuario continuava a godere della privativa con i relativi privilegi e con le sole restrizioni connesse al progredire dei nuovi lavori di bonifica quali la proibizione di deviare le acque e di innalzare argini artificiali o paratie di ogni genere.

I profitti sul diritto di privativa cominciarono a diminuire notevolmente [22], né migliorarono quando un nuovo affittuario, Francesco Martini, cercò di introdurre nel lago di Castiglione la pesca «all'uso di Comacchio», trasformandolo in una laguna di acqua salata [23].

In seguito al compimento delle opere di bonifica il lago di Castiglione è stato completamente prosciugato; attualmente non vi è più traccia dell'antico e ameno *Lacus Prilis*. A ricordo della sua secolare storia rimane soltanto la Fabbrica delle Bocchette o Casa Rossa, recentemente restaurata, posta sulla Fiumara.

Nessuna traccia visibile resta invece di un altro importante lago artificiale, denominato lago di Pietra, voluto nel 1426 dalla repubblica di Siena sul fiume Bruna per incrementare la produzione ittica proveniente dal lontano lago di Castiglione, insufficiente al mercato cittadino soprattutto in quaresima. In effetti occorse più tempo alla realizzazione dei disegni, dei progetti e alla relativa costruzione terminata nel 1481, che al suo reale sfruttamento, dato che andò completamente distrutto undici anni dopo per una piena della Bruna. Ripetuti tentativi falliti sia nel 1493 che nel 1593 [24] di ripristinare la diga e quindi il bacino artificiale fecero accantonare del tutto l'idea nonostante la perdita degli

---

[21] *Bandi* ...cit., V, Firenze 1771, nn. CVIII, CXXVI e CXXVII.

[22] Nella documentazione consultata sono state rinvenute numerose suppliche di affittuari per ottenere la riduzione del canone adducendo varie motivazioni come moria di pesci, allagamenti improvvisi con conseguente perdita di reti e pesci ecc.

[23] Per il contratto di affitto, l'inventario dei beni e la descrizione degli immobili passati in consegna a Francesco Montini cfr. ASGR, *Uffizio dei fossi*, vol. 570.

[24] S. Di Pasquale, *Riflessioni e note sui progetti di Baldassarre Peruzzi per la formazione di un lago artificiale nel territorio di Siena*, in *Rilievi di fabbriche attribuite a Baldasarre Peruzzi*, Siena 1982, pp. 71 e seguenti.

ingenti guadagni derivanti dal solito affitto dei diritti di pesca[25]. Un cabrèo dei beni del feudo di Montemassi e Roccatederighi redatto nel 1770, oltre all'esatta posizione topografica, ci fornisce anche la descrizione della diga:

«... Perciò fu costruito un muro, che attesta da una parte all'altra nella sudd.a valle ai Poggi di una lunghezza, ed altezza meravigliosa grosso in cima brac.a 11. con gran scarpa della parte di sotto, sicché in piede non si ridurrà a minor grossezza di brac.a 20. Avanti a questo muraglione, famoso invero, e dispendiosissimo, fù fatta altra contrammuraglia in figura circolare grossa più assai del primo con canali che mandavano le acque lateralmente nei serbatoj del pesce. Tre arcate a questo secondo muro di luce grande ove si maneggiavano i catarattoni per regolare le acque nelle gran pioggie. Costruirono fra l'una, e l'altra muraglia 800. Canne cube di materia, e con tale sorprendente, e sterminato lavoro fù creato il lago del muro, o sia lago di Pietra; e ricevè la città per qualche tempo il bramato intento della pesca; non sò se per mancanza de regolatori in una sopravvenuta gran quantità di acqua al muro, o perché una tal forsa resistente, benché sterminata alla pressione di una forsa assai maggiore non fosse capace, come è verosimile a credersi, a formare l'equilibrio; ruppe il fiume della Bruna le due sterminate muraglie in più parti, e diversi pezzi di una mole assai grande le portò seco l'acqua in distanze, che non sembrano verisimili, ma lo sono»[26].

La ricchezza della documentazione rinvenuta avrebbe meritato lo sviluppo di altri argomenti, quali la pesca nei più importanti fiumi, Bruna, Ombrone e Fiora e di alcuni bacini fluviali interni. Tuttavia si è preferito tralasciarli per evitare inutili ripetizioni non incisive per l'illustrazione dell'importanza della produzione ittica da un punto di vista sia alimentare che economico per le popolazioni della maremma senese.

---

[25] È interessante come per secoli sia i proprietari che gli affittuari della privativa di pesca traessero ingenti profitti dall'industria ittica della Provincia Inferiore Senese impiegando pochi capitali e risorse naturali i primi, semplici e poco costosi attrezzi rimasti invariati dal tempo degli etruschi, con l'unica diversità del materiale impiegato, i secondi.

[26] *Montemassi e Roccatederighi: documentazione archivistica di un feudo toscano dal 1770 al Catasto leopoldino*, Roccastrada 1983, pp. 57 e 58, tav. XXVI.

LAURA CASTELLAZZI

Legislazione sanitaria per l'alimentazione a Verona in epoca veneta

1. *L'ufficio del Judex procuratorum.* - Nel corpo statutario che dal 1450 al 1797[1] regolò l'attività politico-amministrativa e giudiziaria del comune di Verona non esiste una sistematica codificazione sanitaria. Tuttavia nel libro IV degli *Statuti*, che regolamenta le competenze ed i poteri dell'ufficio del «Judex procuratorum», numerosissimi sono i divieti e le prescrizioni che hanno l'evidente scopo di tutelare l'igiene e la salute pubblica. Il «Judex procuratorum», che ereditava per molti aspetti le competenze dei «Procuratores» del comune medioevale, aveva facoltà di intervenire e di giudicare con procedura sommaria, senza possibilità di appello da parte del condannato, in un'ampia materia, che aveva però sempre come scopo principale il mantenimento del buon stato della città, dei suoi edifici e pubblici ambienti, ed il benessere dei suoi abitanti. Rientrava quindi nelle materie di competenza del «Judex procuratorum» il controllo sull'edilizia privata, sulle fonti ed acque ad uso pubblico, sulle strade, sulle chiaviche e scoli, e sull'osservanza di alcuni obblighi d'intervento da parte di determinate corporazioni di mestiere per il bene comune (ad esempio in caso d'incendio).

Ma la competenza principale del giudice, come era espressamente specificato nel cap. I del libro IV, riguardava la «grassa», ossia l'approvigionamento della città in tutto ciò, che costituiva le componenti principali dell'alimentazione del cittadino: le granaglie ed il loro prin-

[1] Gli statuti approvati dalla Repubblica veneta nel 1450 e rimasti in vigore fino al 1797, furono pubblicati per la prima volta nel 1475 con il titolo *Statuta Veronae, I editio*, Vicentiae 1475, apud Hermanum Levilapidem coloniensem. Seguirono numerose altre edizioni fino all'ultima del 1747, utilizzata nel presente lavoro: *Statutorum magnificae civitatis Veronae libri quinque*, Venetiis, apud Leonardum Tivanum.

cipale derivato – il pane –, il vino, la carne, il pesce, l'olio, il formaggio. Anche per la frutta e la verdura (le così dette erbe), troviamo alcune norme, ma è evidente la preoccupazione del legislatore di regolare e tutelare l'affluenza e la distribuzione delle vettovaglie per prime elencate, non solo perché considerate fondamentali per l'alimentazione del cittadino, ma anche perché soggette ad un irregolare affluenza sul mercato per fattori vari, fra i quali predominanti quelli climatici, e per la non sempre uguale richiesta da parte dei consumatori, che in certi periodi dell'anno poteva raggiungere livelli notevoli. Indicativa a questo riguardo è la fitta normativa a carattere calmieristico. Per la frutta e la verdura, i numerosi orti di proprietà privata presenti nei sobborghi, ma anche entro le stesse mura cittadine[2], permettevano un approvigionamento di tipo familiare, sul quale il Comune non interveniva.

Il controllo del «Judex procuratorum» e del suo ufficio non si limitava solo all'affluenza in città e allo smercio delle vettovaglie, ma comprendeva altresì la vigilanza su quelle corporazioni («pistori» ossia panettieri, tavernieri, beccai, pescivendoli ecc.), che si occupavano del rifornimento, manipolazione e distribuzione dei viveri.

Le pene comminate dal giudice consistevano, sempre in multe pecuniarie, più o meno salate a seconda della gravità del fatto. Sono scomparse negli Statuti del periodo veneto quelle poche pene corporali, non particolarmente efferate, ma con carettere infamante, che per questo tipo di infrazioni erano in qualche caso previste negli statuti medioevali dei periodi comunale e scaligero. Ad esempio il beccaio, che veniva colto a gettare nel mercato del Foro — l'attuale piazza Erbe — le interiora delle bestie macellate o altra carne di scarto, o peggio nel gettare lordava qualche passante, qualora non fosse stato in grado di pagare la multa prevista di 100 soldi, secondo gli Statuti medioevali doveva essere legato alla catena dei rei posta nel detto mercato, e restarvi legato per un giorno[3].

Il Giudice dei procuratori, nell'emettere le sentenze, era assistito da due consiglieri (era prescritta la presenza di almeno uno dei due);

---

[2] Tale situazione è testimoniata ancora alla metà del sec. XIX dalle mappe del catasto austriaco, attivato nel 1849.

[3] *Gli Statuti veronesi del 1276*, a cura di G. SANDRI, Venezia 1940, p. 568, cap. LXXVII, additum MDCLXXXXVIII.

egli aveva poi alle sue dipendenze quattro notai ed un massaro, appartenente pure alla classe notarile, il quale aveva il compito di gestire le entrate e le uscite dell'ufficio, consistenti le prime nel gettito delle multe, le seconde principalmente negli stipendi del giudice e degli altri membri dell'ufficio. Ma i collaboratori indispensabili per l'efficienza del controllo sui vari obblighi ed adempimenti, di competenza giurisdizionale del «Judex procuratorum», erano i due «Milites procuratorum», volgarmente detti Cavalieri di comune, scelti fra i cittadini veronesi idonei (dovevano avere una buona assuefazione all'esercizio del cavalcare). Spettava loro il compito di girare per la città e per il distretto per controllare le eventuali infrazioni e sporgerne denuncia al giudice. Nel distretto poteva essere inviato, sempre per espresso incarico del giudice, solo uno dei due «Milites», in quanto l'altro doveva essere costantemente presente in città, dove le occasioni per i controlli secondo le norme stabilite dal libro quarto degli Statuti erano molteplici.

2. *La normativa igienico-sanitaria negli Statuti del 1450.* - La normativa igienico-sanitaria relativa ai generi di consumo alimentare, si trova, come si è accennato, frammista nel libro quarto degli statuti a numerose disposizioni di altro tipo, rispondenti principalmente a due fini: il controllo sull'affluenza delle merci, in particolare del vino e di alcuni tipi di granaglie al fine dell'introito dei dazi comunali, per impedirne l'evasione, ed il controllo sui prezzi a scopo calmieristico, per impedirne la lievitazione per situazioni contingenti, come ad esempio i prezzi dei pesci in periodo di quaresima.

Tuttavia, nonostante che queste preoccupazioni appaiano predominanti nella normativa statutaria rispetto alle finalità igienico-sanitarie, anche queste ultime furono ben presenti, quando alla metà del Quattrocento fu compilata la redazione statutaria, che per i secoli fino alla caduta delle Repubblica Veneta avrebbe regolamentato la vita di Verona. Lo scopo principale della normativa a carattere sanitario era quello di garantire, ovviamente sempre nei limiti delle conoscenze dell'epoca, la salute dei cittadini (minuziosa è soprattutto la normativa concernente alimenti deperibili, come la carne ed il pesce), ma non estranea era anche la finalità di garantire l'igiene dei luoghi pubblici

(vie o piazze), dove si aprivano le botteghe; nè si dimenticava di controllare a tal fine anche il privato cittadino, al quale era proibito tenere «orticini», ossia piccole coltivazioni di piante ad uso domestico, in genere piante aromatiche per cucina, su sostegni lignei pensili, sporgenti sulle pubbliche vie, perché da essi poteva cadere acqua, terriccio o fango sui passanti[4].

Occorre qui osservare che la maggior parte delle norme di tipo igienico-sanitario non sono un'innovazione del secolo XV, ma si trovano negli statuti precedenti di epoca scaligera (quelli cosidetti albertini, a noi pervenuti nella redazione del 1276, ma risalenti almeno in parte all'epoca ezzeliniana, ossia alla metà del secolo XIII, e quelli di Cangrande del 1329)[5]. Sono scomparse, come già si è accennato, negli statuti del 1450, le poche pene corporali, ma la conservazione di alcuni divieti sta a dimostrare come nonostante l'innegabile miglioramento del tenore di vita nell'alimentazione del cittadino[6], le abitudini igieniche soprattutto negli strati più umili della popolazione non avevano fatto molti progressi.

Valga per tutti la conservazione negli statuti del 1450 del divieto, già presente negli Statuti del 1276, alle fruttivendole o alle venditrici di olio o di altri generi alimentari, di tenere bimbi in braccio, mentre stavano davanti ai banchi di vendita, di spidocchiare i bimbi, di pettinare se stesse, di filare o di far andare l'aspo.

La preoccupazione di tutelare la salute pubblica è predominante nelle varie prescrizioni e divieti, che concernono l'attività dei beccai. Occorre ricordare che il beccaio doveva per legge macellare nel luogo della propria bottega di vendita: ciò rendeva le beccherie luoghi non

---

[4] Statuti del 1450, ed. 1747, p. 279, cap. LXVI.

[5] Per gli statuti del 1276 v. nota 3. La redazione statutaria emanata sotto la signoria di Cangrande I, inedita alla data del Convegno sull'alimentazione tenutosi a Potenza, è stata pubblicata nella collana *Fonti per la storia della Terraferma Veneta*, Padova 1993. L'esame del testo ha permesso di spostare di un anno, ossia al 1329, la data dell'emanazione, tradizionalmente attribuita al 1328.

[6] Significativa è a questo riguardo la scomparsa negli statuti del 1450 della fitta casistica esistente negli statuti precedenti sui prezzi e sui pesi dei pani non di frumento (di segala, miglio, ecc.). Si distinguono negli statuti del 1450 solo due tipi di pane, entrambi di farina di frumento: il pane «da bolla», ed il pane «matto», quest'ultimo di peso inferiore rispetto al primo ad uguale volume.

piacevoli nè per la vista nè per l'olfatto e soprattutto poco salutari, in quanto l'odore del sangue attirava insetti e animali randagi. Il fatto poi che nelle città, dal Medioevo all'epoca rinascimentale, gli esercitanti lo stesso mestiere tendevano a riunirsi nella stessa contrada o addirittura nella stessa via, aggravava, nel caso dei beccai, gli inconvenienti inevitabili derivanti dalla macellazione.

In esecuzione a ducali venete del 5 dicembre 1414 e del 30 agosto 1433, recepite nel cap. CXLI del libro IV degli *Statuti*[7], le beccherie che, concentrate nella strada che dal Ponte Nuovo andava alla piazza dei Signori[8], «indecenter» si aprivano su detta strada, furono trasferite a spese del Comune in una piazzetta fra un vo'[9] presso il Ponte Nuovo e il luogo dei banchi del pesce. I banchi dei pescivendoli, anticamente già collocati nel mercato del Foro (piazza Erbe), sin dall'inizio del Trecento erano stati trasferiti sulla riva destra dell'Adige, vicino al Ponte Nuovo[10].

Le prescrizioni di natura sanitaria in materia di carne miravano soprattutto a tutelare il consumatore, affinché avesse la certezza di acquistare carne «bona et pulchra». Severe multe erano comminate al beccaio che era colto a tenere carni «fetentes»; gli era altresì proibito di vendere carni di bestie malate e di tenere bestie vive malate nella sua stalla. Curioso è tuttavia rilevare che la vendita di carni provenienti da bestie malate non era di per sè vietata; tali carni non dovevano essere messe in vendita nelle beccherie, ma potevano essere portati ai

---

[7] Successivamente il 15 dicembre 1452 viene deciso dal Consiglio dei dodici e cinquanta di costruire, a spese del Comune, un edificio onorevole per la città, destinato a beccheria, vicino al Ponte Nuovo, eliminando tutte le beccherie che esistevano in città, con eccezione di tre o quattro, ARCHIVIO DI STATO DI VERONA (d'ora in poi ASVR), *Antico archivio del comune*, reg. 60, c. 129*v*).

[8] Tale strada nel testo del 1452 citato nella nota precedente è detta «regale». Il suo percorso, oggi non facilmente riconoscibile, dovrebbe corrispondere a quello delle vie Cristo e Arche.

[9] Si dava il nome di «vo'» ad un vicolo o passaggio che immetteva direttamente in riva all'Adige.

[10] Nel 1277 il luogo di vendita del pesce era ancora nel mercato del Foro (v. statuti del 1276 libro IV, cap. LXXXVIII, additum MCCLXXVII. Un capitolo successivo di tali statuti, il LXXXXVII, stabilisce, in una postilla non datata, che tutte le pescherie siano rimosse dal mercato del Foro, e poste al di quà dell'Adige, sopra la riva, vicino al Ponte Nuovo. Detta postilla non può essere posteriore al 1323, ultima data di aggiornamento degli statuti in questione.

ponti o fuori delle porte della cinta muraria, e lì essere vendute, se mai avessero trovato acquirenti. Altrettanto proibito era il far rinvenire mediante aspersione di acqua o collocamento in luogo umido, la carne secca, spacciandola così per fresca.

L'altra preoccupazione predominante per la tutela della salute del consumatore, ben comprensibile in epoca in cui non esistevano celle frigorifere, consisteva nel garantire al compratore carni di fresca macellazione: la bestia macellata doveva essere immediatamente spellata. Le carni cioè nelle beccherie non dovevano essere esposte con la pelle, cosicchè «quae non sunt recentes possint recentes apparere», ma bensì spellate e tagliate nelle loro parti.

Data la polemica oggi giustamente infuriante contro la carne di vitelli gonfiati, ossia proveniente da bestie illecitamente ingrassate con mezzi che solo la scienza moderna può suggerire, può meravigliare di trovare in Statuti risalenti a più di 400 anni fa la severa proibizione ai beccai di «inflare» le carni, specie di animali di media taglia, pecore e capre. A quale sistema dunque ricorreva il beccaio fraudolento, che certamente ignorava le iniezioni di ormoni, per aumentare il volume e il peso della bestia in vendita?

Secondo quanto denunciato dagli Statuti, il sistema consisteva nel vendere la bestia con la sua pelle, dopo aver immesso sotto pelle o sangue o urina o addirittura calcina.

È importante osservare come nel giudicare se una bestia fosse o no affetta da malattia, non si faceva intervenire almeno fino a tutto il Seicento personale sanitario, ma le autorità competenti erano sempre i «Milites procuratorum», che procedevano alla denuncia, e il «Judex procuratorum», che sentenziava in merito. Né i primi né il secondo avevano in proposito alcuna preparazione specifica, né d'altronde era fatto obbligo al giudice di ricorrere al parere di esperti prima di giudicare in merito a denuncie di bestie malate. Per un controllo efficace in materia, anche per evitare il diffondersi di epidemie, bisognerà giungere all'inizio del Settecento, quando la vigilanza sulle bestie da carne e sulle carni macellate diverrà compito dell'Ufficio di sanità. Nelle beccherie, a norma degli statuti del 1450, non doveva essere venduta carne di maiale; ciò era severamente vietato, a tutela probabilmente sia degli allevatori, sia dei consumatori; la carne di maiale allora era assai più di generale consumo che

oggi[11], probabilmente per le molteplici utilizzazioni cui essa si prestava (conservazione sotto sale, confezione di insaccati ecc.) Il passaggio di tale carne dal produttore al beccaio, e di qui al consumatore, avrebbe comportato una lievitazione di prezzo, che si voleva evitare. Esisteva una speciale categoria di lavoratori, i «portatores mezenarum», che si incaricava del trasporto delle metà di maiale già macellato (le mezene) dai luoghi di affluenza dalle campagne (spesso presso le locande) al luogo di vendita cittadino, che era nel mercato del Foro. La stessa «mezena» poteva essere messa in vendita solo per tre giorni di seguito, e non di più: ad ogni giorno corrispondeva una croce incisa con un coltello sulla zampa anteriore della «mezena» (essa dunque corrispondeva alla metà della bestia tagliata per il lungo, dalla testa alla coda). Per ragioni di igiene, e forse anche di decoro cittadino, era proibito ai *portatores* asportare le «mezene» non vendute dal mercato del Foro prima delle ore ventidue, a meno che non piovesse[12].

Il pesce era un altro alimento, sul quale la legislazione si sofferma a lungo, anche a scopo calmieristico: è ciò una prova che esisteva una notevole richiesta da parte del consumatore. Del resto il territorio veronese era allora particolarmente generoso nel fornire tale alimento, non solo per la presenza del lago di Garda, dal quale venivano trote, lucci, anguille, carpioni e le fin d'allora celebri e richiestissime sardine, ma anche per l'estensione nella bassa pianura veronese delle zone vallive e paludose, dalle quali venivano tenche, scardole e soprattutto gamberi, pure questi molto richiesti. Anche nel caso dei pesci, come in quello delle carni, la preoccupazione del legislatore è di garantire il consumatore da frodi che potessero danneggiarne la salute.

Poiché i pesci potevano essere venduti sia freschi che salati, e questi ultimi potevano essere fatti rinvenire nell'acqua (cosa proibita), ed essere spacciati per freschi, per avere la certezza che ciò non venisse fatto, si prescriveva che ai pesci freschi che venissero messi in vendita si tagliasse la coda, mentre ai pesci destinati alla conservazione sotto

---

[11] Ancora nel sec. XVIII l'uso della carne di maiale era assai diffuso soprattutto nelle classi umili, come è attestato in un proclama del capitano di Verona, il quale il 10 novembre 1751 stabilisce un calmiere per tale carne (ASVR, *Antico archivio del comune*, vol. 221, n. 436): «li poveri fanno il maggior uso di quel commestibile».

[12] Statuti del 1450, ed. 1747, pp. 306-307.

sale la coda doveva essere lasciata intera. Guai a quel pescivendolo che fosse stato colto a vendere pesce putrido, fosse anche salato: doveva pagare una multa corrispondente al valore che avrebbe avuto il pesce, se fosse stato in condizioni di perfetta freschezza, e il pesce putrido doveva essere gettato in Adige. Si noti che allora il pescivendolo si identificava con il pescatore, in quanto anche nel caso del pesce era proibito il passaggio attraverso più acquirenti prima di giungere al consumatore [13].

Prescrizioni a carattere igienico-sanitario circa la vendita di altri alimenti, oltre quelli già ricordati, non sono numerose, ma permettono di porre in evidenza tutti quegli altri cibi, che entravano come componenti fondamentali nell'alimentazione della popolazione cittadina: il pane, che non doveva essere «lotosus» (fangoso), e la sua materia prima, la farina, per la quale, se fosse risultata guasta, poteva essere incriminato il mugnaio; il formaggio, che portato in città dalla montagna, non doveva essere venduto dai pastori, per ovvi motivi igienici, assieme alla lana; quei tipi di verdure di largo consumo, che non sempre potevano essere coltivati in misura sufficiente negli orti familiari: le verze, le rape, le zucche, le cipolle, che arrivando in città sopra i carri, non dovevano essere rovesciate per la vendita sulla pubblica via, ma tenute sui carri.

Quanto al vino, può meravigliare solo in apparenza di trovare scarsissime prescrizioni igienico-sanitarie che lo riguardano. In effetti in una città, il cui territorio aveva sempre avuto una forte tradizione di viticoltura, in passato più che oggi diffusa capillarmente, anche se frammista ad altre colture, dalla collina alla pianura, era molto diffusa

[13] Statuti del 1450, ed. 1747, pp. 311 e seguenti. Sul pesce pescato nel lago di Garda il comune di Verona esercitava una specie di monopolio, onde era proibito dal 1° ottobre alla Pasqua di resurrezione ai comuni rivieraschi di Peschiera, Sirmione, Lazise, Bardolino, Garda e Torri di trasferire fuori del territorio veronese il pesce fresco, salvo licenza del podestà di Verona, ma vigeva per loro l'obbligo di portare il pesce giornalmente pescato alle pescherie di Verona, eccetto quello destinato al consumo familiare. Tale obbligo diveniva particolarmente vincolante in periodo di quaresima, in quanto se in detto periodo i nominati comuni avessero contravvenuto a tale dovere verso la città, venivano assoggettati come pena ad un rifornimento determinato di quantità di pesce al mercato cittadino, e qualora la pesca giornaliera non avesse consentito ciò, a multe pecuniarie proporzionate (v. statuti del 1450, ed. 1747, pp. 313 e seguenti).

nelle famiglie l'abitudine di vinificare in privato, o mostando uva di propria produzione, o acquistando l'uva. Significativi sono a questo riguardo gli statuti medioevali, in quanto contengono minuziose prescrizioni, affinché la vendemmia e la conseguente concentrazione di uva in città per la vinificazione non avvenisse contemporaneamente, per evitare un eccessivo sgradevole diffondersi dell'odore di mosto entro la cerchia delle mura cittadine, ma si differenziasse nel tempo a seconda dei vari territori, e del diverso grado di maturazione ivi raggiunto dall'uva[14]. A metà del Quattrocento queste norme non si trovano più: è segno che la sicurezza nelle campagne, molto relativa nei secoli precedenti, permetteva ormai ai proprietari di vinificare comodamente nelle zone rurali di produzione, invece che negli ambienti forzatamente ristretti delle case cittadine[15].

Negli statuti della metà del Quattrocento troviamo solo qualche norma igienico-sanitaria relativamente alle taverne, dove si vendeva il vino: è fatto obbligo ai tavernieri di tenere sempre approntata, per la pulizia dei bicchieri e del vasellame in genere, una «brenta» (sorta di grande tino in legno), colma di acqua pulita e fornita di coperchio. Si proibisce infine al taverniere di adulterare il vino, ma — tempi felici — l'unico mezzo di adulterazione di cui si era allora a conoscenza, consisteva nell'allungare il vino con l'acqua.

Già si è accennato, parlando delle carni e degli animali eventualmente trovati malati, come non fosse fatto alcun obbligo al giudice, che doveva sentenziare in materia sanitaria, di ricorrere al parere dei medici, o di persone comunque dotate di una preparazione specifica.

In un caso particolare, tuttavia, negli Statuti del 1450 è fatto obbligo al «Judex procuratorum» di farsi assistere non da uno, ma addirittura da due medici, quando cioè egli si rechi a visitare le spezierie, per controllare lo stato e la qualità degli sciroppi e decotti che a scopo curativo gli speziali vendevano. Tali visite dovevano aver luogo con scadenza mensile, e se nel corso di esse, secondo il parere dei medici

---

[14] Statuti del 1276, libro IV, capp. CLVIIII, CLX, CLXI.

[15] G. ZALIN, *Economia agraria e insediamento di villa tra Medioevo e Rinascimento*, in *La villa nel veronese*, Verona 1975, pp. 51-86: «Superati i momenti più difficili del primo Quattrocento, e quando già le milizie venete cominciano a stanziarsi in Lombardia, segni positivi investono la vita delle campagne»: pp. 55 e seguenti.

che accompagnavano il giudice, qualche sciroppo o decotto fosse stato trovato corrotto, esso doveva essere versato nella pubblica via, e lo speziale veniva multato.

3. *L'evoluzione della normativa in materia sanitaria dal sec. XV al XVIII.* - La normativa contenuta negli statuti del 1450 rimase teoricamente in vigore sino alla caduta della Repubblica veneta, ossia sino al 1797. Tuttavia molteplici cause ne determinarono, soprattutto dalla metà del sec. XVII in poi la decadenza o la trasformazione. Fra tali cause le principali furono: l'evolversi dell'economia, una nuova coscienza sanitaria formatasi dopo le tragiche esperienze delle grandi epidemie di peste (per Verona nel 1576 e nel 1630) e lo sviluppo scientifico.

Gli statuti del 1450 riflettono un'economia chiusa, in cui la campagna rappresenta ancora l'unica fornitrice di vettovaglie della città a cui territorialmente appartiene; di fronte al territorio la città, ossia l'antico comune medioevale, che ancora si perpetua nel sec. XV, si pone in una posizione di assoluta egemonia, fiera delle proprie autonomie e privilegi, anche se ormai ha perduto l'indipendenza politica.

Esempio tipico di questa coscienza di superiorità e predominio della città sul territorio, è per Verona il diritto arrogatosi fin dalla metà del Duecento di imporre ai comuni rivieraschi del lago di Garda (dove pure gli abitanti originari erano fieramente gelosi dei loro diritti di pesca, ripetutamente riconosciuti da diplomi imperiali) l'obbligo di rifornire giornalmente nel periodo quaresimale il mercato del Foro con pesce fresco. Tale imposizione, di cui già si è fatto cenno nella nota 13, rimase in vigore ancora per tutto il sec. XVIII, come dimostrano le ordinanze in proposito emesse quasi ogni anno dai podestà [16].

Ma proprio per quanto riguarda i pesci, quella norma empirica, che abbiamo ricordato, del taglio della coda, imposta per distinguere i pesci freschi dai salati, ed impedire la messa in commercio dei secondi, fatti rinvenire nell'acqua e spacciati per freschi, cadde certamente in desue-

[16] ASVR, *Antico archivio del comune*, vol. 217, nn. 14, 163 e 290; vol. 220, n. 416; vol. 221, n. 127; vol. 229, n. 113; vol. 230, n. 182. Si tratta di una serie di ordini emessi dal podestà o dal capitano di Verona fra il 1714 e il 1783, richiamanti gli antichi obblighi dei comuni rivieraschi del Garda in merito al rifornimento di pesce alla città.

tudine nel sec. XVIII: il pesce sotto sale arrivava ormai tutto dalla laguna veneta, in barili che recavano il bollo di San Marco, e la preoccupazione maggiore era che tale bollo non andasse perduto o distrutto, dopo l'apertura del barile, permettendo così contraffazioni o imbrogli [17].

Ma la materia dove si osserva la maggiore evoluzione rispetto alla normativa statutaria è quella riguardante i beccai e le beccherie.

Negli Statuti del 1450 si riflette ancora l'antica mentalità corporativistica medioevale: la corporazione dei beccai difende gelosamente i propri diritti di fronte soprattutto all'affine corporazione dei «casalini» o «formaggeri» (gli odierni salumieri, perché accanto ai formaggi vendevano maiale fresco ed insaccato), tutela il diritto dei propri associati di macellare ciascuno nella propria bottega (diritto che non avevano i «casalini» per i suini). Indubbiamente i beccai erano fra tutte le corporazioni di alimentaristi, quelli sottoposti a maggior controllo sanitario da parte dei Cavalieri di comune; in pratica, tuttavia, direttamente o per mezzo d'interposta persona, potevano anche vendere carne di bestie malate, purché in luoghi ben determinati (fuori dalle mura cittadine). Come si è visto, nel terzo decennio del sec. XV, per intervento dei rettori veneti, i beccai sono fatti sloggiare per motivi di igiene e anche di decenza dalla cosidetta via regale nel centro cittadino, e relegati vicino all'Adige, nel luogo dove già dalla seconda metà del Duecento si trovava il mercato del pesce. Tuttavia distribuite in tutta la città esistevano altre beccherie; a limitarne la diffusione interviene dalla seconda metà del sec. XV in poi il comune di Verona, per le cui finanze il dazio sulla carne, dato in appalto, costituiva uno dei maggiori cespiti d'entrata. È evidente che la concentrazione dei beccai in uno o in pochi luoghi, rendeva più difficile l'evasione del dazio, e agevolava d'altro lato il controllo sanitario.

Attraverso l'esame delle delibere del Consiglio dei dodici e cinquanta dalla seconda metà del Quattrocento a tutto il Cinquecento [18], possiamo seguire l'affermarsi della politica del Comune rispetto ai beccai: costruire od acquistare in pochi punti della città, preferibilmente vicino ai ponti,

---

[17] *Ibid.*, vol. 223, n. 118; ordinanza del capitano di Verona del 14 febbraio 1757.

[18] *Ibid.*, serie *Registri degli atti del consiglio.*

edifici atti ad ospitare il luogo del macello ed i luoghi di vendita, ed affittarli annualmente. Le prime beccherie sorsero a spese del Comune al Ponte Nuovo, e la notizia ci è riportata negli statuti del 1450, ma altre ne sorsero, sempre di proprietà del Comune, al Ponte Navi [19] ed al Ponte Pietra [20]. Occorre però dire che la preoccupazione sanitaria è ben lungi dall'essere presente ai consiglieri quando deliberavano in materia: il primo scopo che si propongono è di aumentare le entrate del Comune con la riscossione dell'affitto [21]. Appare poi talvolta la lodevole intenzione di dotare la città di decorosi edifici [22].

Uguale politica viene seguita dal comune di Verona per la macellazione di suini, che precedentemente, come risulta dagli stessi statuti del 1450, venivano condotti vivi dal contado [23] alle locande periferiche, luogo di incontro fra i venditori e i compratori, e ivi macellati, scuoiati, e divisi a metà («mezena»).

Alla fine del Quattrocento troviamo [24] che già esistevano in città due macelli di animali porcini, di proprietà del Comune, che li appaltava al miglior offerente. A tali macelli affluivano i compratori, e non più come in passato, al mercato del Foro; scompare così, perché non più necessaria, quella caratteristica corporazione di facchini, incaricati di portare le «mezene» al mercato del Foro, personaggi forse pittoreschi, ma certamente guardati con sospetto dal punto di vista igienico dai loro stessi contemporanei, com'è dimostrato dalle limitazioni d'orario imposte al loro operato dagli statuti del 1450, e da altre imposizioni, sempre contenute negli statuti stessi, quale l'ordine di starsene lontani almeno 24 piedi (circa 10 metri) dal banco di vendita, dopo avervi depositato la «mezena».

---

[19] *Ibid.*, reg. 89, c. 55*v*.

[20] *Ibid.*, reg. 64, c. 193*v*.

[21] Quando si decide di costruire una nuova beccheria al Ponte Navi (reg. 89 cit.), così si giustifica la spesa: «Inter caeteras provisiones et inventa amplitudini et augumento bonorum et introituum publicorum pertinentia, nullum praestantius et utilius compertum est, quam locorum et stabilium fabricationes, quibus singulis annis certa et conveniens pensio habetur».

[22] Quando il 15 dicembre 1452 (ASVR, *Antico archivio del comune*, reg. 60, c. 129*v*) si decide di costruire le beccherie al Ponte nuovo, comunemente chiamate nei secoli successivi «grandi», si accenna esplicitamente al decoro che ne sarebbe venuto alla città.

[23] Statuti del 1450, ed. 1747, p. 306, cap. CXLIII.

[24] ASVR, *Antico archivio del comune*, reg. 66, cc. 53, deliberazione del consiglio dei dodici e cinquanta del 14 settembre 1498.

Con l'ultimo quarto del Cinquecento sopraggiungono le grandi pestilenze, prima nel 1576 e poi nel 1630. Ciò determina il sorgere nelle autorità cittadine di una maggiore sensibilità ai problemi sanitari.

Nasce così e si affianca alle vecchie istituzioni, un nuovo ben più efficiente organo di controllo sanitario, l'Ufficio di sanità.

Tale ufficio, pur avendo precedenti in magistrature saltuarie (i Provveditori di sanità) fin dalla metà del Quattrocento, acquista un'organizzazione precisa, con caratteristiche di continuità, solo nel 1634, all'indomani della grande peste del 1630[25]. L'ufficio, cui sono preposti tre Provveditori, eletti dal Consiglio maggiore cittadino, dispone di un cancelliere, di due deputati (uno preposto alla dispensa delle fedi di sanità, l'altro preposto alle polizze dei morti), di un sovrastante allo «sborro» (disinfezione e svincolo delle merci in transito), da un sorvegliante alla dogana, da bidelli e viatori (messi).

L'ufficio, dipendente dal comune di Verona, e quindi con propria autonomia di fronte agli organi di governo, tuttavia è incaricato di eseguire pure gli ordini che gli giungono dall'analoga magistratura veneziana dei Provveditori e Sopraprovveditori alla sanità.

La preoccupazione sanitaria, dopo la terribile pestilenza del 1630, si rivolge, com'è ovvio, soprattutto alla salute umana, per tutelarla con un capillare controllo sulle persone e sulle merci provenienti dall'esterno, e sulle cause di decesso in città e — un po' più tardi, dal primo quarto del sec. XVIII — nel territorio. Dall'inizio del Settecento tuttavia, per l'evolversi della stessa scienza medica, ci si rende conto che non basta creare un cordone sanitario efficiente di difesa contro provenienze esterne, per difendersi dal contagio. Una grande attenzione comincia ad essere riservata ai mercati, e soprattutto al mercato della carne. Molte competenze concernenti la pubblica igiene, un tempo proprie dell'antico ufficio dei Procuratori, vengono esercitate ora dall'Ufficio di sanità. Cade l'assurda licenza di poter vendere carni di bestie malate, purché in luoghi prestabiliti,

---

[25] Per maggiori particolari sull'organizzazione e sulle funzioni dell'Ufficio di sanità, v. G. SANCASSANI, *Le lettere dell'archivio della sanità di Verona*, in «Notizie degli Archivi di Stato», VIII (1948), 2-3, pp. 182-185.

retaggio medioevale recepito dagli statuti del 1450[26]. Dal principio del Settecento, come dimostrano gli atti di archivio, l'Ufficio di sanità esercita un periodico, costante controllo sulla quantità e qualità della carne destinata alle beccherie, la quale non può essere venduta senza licenza dell'ufficio stesso. Affluiscono inoltre obbligatoriamente presso l'ufficio le denuncie degli animali morti per morbo, e dalla metà del Settecento vengono effettuate a cura di delegati dell'ufficio visite periodiche alle malghe e ispezioni agli armenti di passaggio[27]. Come avveniva di norma negli ordinamenti veneti, il nuovo organismo (l'Ufficio di sanità) non eliminò il vecchio (l'ufficio del «Judex procuratorum»), con la conseguenza di un intrecciarsi ed affiancarsi di competenze, che soprattutto nel sec. XVIII non è facile distinguere. Dalle ordinanze dei podestà veneti e dai proclami dei Provveditori alla sanità emessi nel sec. XVIII, sembra di dover dedurre che i Cavalieri di comune, gli ufficiali agli ordini del «Judex procuratorum», esercitavano un controllo sulla carne venduta al minuto nei posti («zocchi») delle beccherie cittadine (di proprietà del comune di Verona, ma dati in affitto ai beccai)[28], mentre la sorveglianza dell'Ufficio di sanità si estendeva alle beccherie del territorio, dove era proibito ammazzare bestie senza licenza dell'ufficio stesso.

Un ordine dei Provveditori alla sanità del 20 marzo 1712[29] imponeva che nelle beccherie del territorio non potessero essere ammazzate bestie, se non in presenza del deputato di villa, o in mancanza di questi, del parroco (!), o di altra persona perita, i quali dovevano esaminare attentamente l'intestino della bestie; la bestia prima di essere venduta, doveva essere ridotta in quarti, e su ogni quarto doveva essere apposto il sigillo del deputato, o del parroco o del perito esaminatore. Queste

---

[26] Statuti del 1450, ed. 1747, p. 304, cap. CXXXIV. Il 14 ottobre 1656 i Provveditori alla sanità di Venezia inviano un ordine ai Deputati di sanità alle porte di Verona, proibendo l'introduzione di carni di animali morti in città, ASVR, *Antico archivio del comune*, vol. 212, n. 123.

[27] ASVR, *Ufficio di sanità*, nn. 193-264.

[28] ASVR, *Antico archivio del comune*, vol. 218, n. 148: concerne i capitoli approvati dal Senato veneto il 13 luglio 1724, ed estesi per ordine del podestà di Verona ai beccai veronesi il 28 luglio successivo, e contiene un esplicito riferimento alla sorveglianza esercitata dai Cavalieri di comune sulla carne posta in vendita nelle beccherie.

[29] *Ibid.*, vol. 216, n. 343.

persone, gravate da tale responsabilità, non potevano giovarsi che della propria esperienza personale; occorre ricordare che la prima scuola di veterinaria consistente in quattro anni di studio a livello universitario, si aprì a Padova il 1° ottobre 1774[30].

Il rifornimeno di carne per la città era nel Settecento assicurato da un impresario, ossia dall'appaltatore del dazio comunale sulla carne, il quale si provvedeva appunto dalle beccherie del territorio (sulle quali esercitava il controllo l'Ufficio di sanità).

L'impresario, ossia l'appaltatore, riforniva di carne le beccherie comunali in Verona dove agivano, per la vendita al minuto, i beccai cittadini, i quali in pratica non erano più macellai (nel senso che non macellavano più le bestie), ma tagliatori di carne (con questo nome essi compaiono sempre più spesso nel sec. XVIII), per la vendita al minuto al consumatore. Su tale tipo di vendita esercitavano appunto il controllo i Cavalieri di comune, sia ai fini sanitari, sia per evitare imbrogli ai danni del consumatore (vendita ad esempio di carne di vacca, spacciata per manzo).

I beccai, come corporazione cittadina, per tale ridimensionamento delle loro funzioni avevano quindi ormai scarsi motivi per sussistere; un decreto del Senato veneto, in data 1° giugno 1774, li sopprimeva in tutto il territorio della repubblica, e il Consiglio dei dodici e cinquanta a Verona, in conseguenza di tale soppressione, emetteva il 7 settembre 1774 alcuni capitoli per regolamentare la vendita della carne da parte degli ex beccai, ormai chiamati venditori o tagliatori di carne, i quali dovevano, per poter concorrere ai posti di vendita nelle beccherie comunali, notificare i propri nomi alla cancelleria del Comune[31].

---

[30] L'Accademia di agricoltura di Verona ne dava pubblica notizia il 19 luglio 1774, magnificandone l'utilità, cfr. ASVR, *Antico archivio del comune*, vol. 227, n. 44.

[31] ASVR, *Antico archivio del comune*, reg. 133, cc. 237*v*-238*r*.

VINCENZINA CELLI - GIOVANNA LIPPI

Repertorio di fonti archivistiche aquilane relative alla produzione e al commercio dello zafferano

1. – Lo zafferano, *crocus sativus*, è una pianta tuberosa perenne della famiglia delle iridacee, con bulbo sotterraneo da cui nasce un ciuffo di foglie lanceolate. Il fiore è formato da sei petali violacei con striature più scure, tre stami con antera gialla e tre stimmi filamentosi di colore rosso aranciato, di un odore aromatico che si accentua con l'essiccamento. Gli stimmi, assieme al filamento rosso disseccati, costituiscono la sostanza commerciale chiamata zafferano. I preziosi fiori nascono dopo le prime pioggie autunnali; la raccolta si fa ogni giorno al mattino e alla sera e non nelle ore calde per evitare che il fiore appassisca.

Lo zafferano un tempo veniva usato come sostanza colorante per prodotti alimentari, bevande, in medicina ed in profumeria. Attualmente il suo uso, soprattutto come colorante, è limitato.

In Abruzzo lo zafferano si coltiva prevalentemente nell'altopiano di Navelli che comprende i comuni di Prata d'Ansidonia, San Pio delle Camere, Caporciano, Navelli. L'importanza che assume la produzione dello zafferano durante il periodo medievale nel comune aquilano riteniamo possa essere documentata, in maniera preminente, dal capitolo 576 degli *Statuta civitatis Aquilae* «De habentibus sofferanam quod pro compensatione deferant ab extra aquilanam granum»[1].

Da questo capitolo si evince che tale produzione era così cospicua che in alcuni casi poteva mettere in crisi la stessa produzione granaria, a tal punto che si faceva obbligo ai produttori di zafferano di importare

[1] ARCHIVIO DI STATO DI L'AQUILA, (d'ora in poi ASAQ), *Archivio civico aquilano*, vol. 48, c. 110*v*.

il quantitativo di grano che si sarebbe potuto produrre nel terreno coltivato a zafferano.

In effetti, il comune aquilano ritraeva dalla produzione di questa spezia notevoli gabelle il cui frutto nel corso del tempo venne anche adibito alla costruzione di monumenti quale la basilica di S. Bernardino [2].

L'Archivio di Stato dell'Aquila possiede una cospicua documentazione relativa a questa produzione e a molti eventi ad essa connessi. Il documento più antico relativo al commercio dello zafferano è un diploma di re Roberto del 28 marzo 1317. Con tale diploma si ordina ai secreti d'Abruzzo ed ai loro ministri che i mercanti aquilani di zafferano non siano gravati da un pedaggio straordinario.

Per quanto riguarda l'ordinaria amministrazione della produzione e vendita della spezia, un fondo abbastanza ricco è quello delle *Reformationes*, dalle quali si ricava quanto la magistratura aquilana si preoccupasse di stabilire i prezzi di vendita ovvero «fare la voce» del prodotto e di curare la riscossione delle gabelle. Da tali deliberazioni si desume che la «voce» dello zafferano veniva stabilita in un Consiglio generale che si teneva nella Camera aquilana, in novembre, prima dell'inizio della raccolta. A tale consiglio partecipavano numerosi mercanti ed un ufficiale della regia Udienza, la cui presenza evitava che «la fraude se potesse commettere nel fare di detta voce» [3].

La voce dello zafferano veniva stabilita ogni anno ed era soggetta a frequenti variazioni: nell'anno 1531 è di carlini 10 la libbra, nel 1564 carlini 22, nel 1584 carlini 18 e nel 1589 carlini 35.

I mercanti tedeschi che erano tra i maggiori acquirenti, imponevano la loro volontà nello stabilire il prezzo del prodotto. Tale prerogativa che risaliva alla metà del secolo XV, era stata loro tolta con pubblico bando, con il quale il camerlengo aveva stabilito la voce dello zafferano a 19 carlini la libbra. Il provvedimento sollevò le proteste dei mercanti tedeschi che nel 1524, con una petizione al capitano regio, rivendicavano tale diritto che avevano esercitato per oltre 60 anni [4].

Uno dei documenti più antichi riguardanti il prezzo dello zafferano si rinviene alla c. 1*r* del volume relativo alle gabelle ed all'industria

[2] *Ibid.*, T 22, c. 1bis.
[3] *Ibid.*, U 9/1, c. 259*r*.
[4] *Ibid.*, U 9/1, c. 3*r*.

dello zafferano. Nell'ottobre del 1506 si rende necessaria l'emanazione di un decreto da parte del capitano e della Camera aquilana, con il quale i padroni dei campi di zafferano vengono ritenuti liberi dal patto che avevano stretto con alcuni mercanti, patto che prevedeva il prestito di una somma di denaro concessa dai mercanti ai contadini. Tale prestito impegnava i contadini a vendere il loro prodotto a meno di 15 carlini la libbra, ossia ad un prezzo inferiore alla voce stabilita per quell'anno[5].

Di notevole interesse risultano i 5 volumi[6] relativi alle imposizioni fiscali sullo zafferano, dai quali si desume il quantitativo della produzione della spezia e quali fossero le principali zone di esportazione del prodotto stesso: 4 volumi, dal 1547 al 1551, si riferiscono alle imposizioni sullo zafferano e sulla lana, mentre uno riguarda esclusivamente lo zafferano. Da quest'ultimo, che inizia con l'anno 1580 e termina nell'anno 1663, si desume che il numero delle balle esportate aumenta progressivamente nel tempo: balle 293 e un quarto e libbre 472 e un quarto dall'ottobre del 1580 all' ottobre del 1581 per un totale di ducati 2.223; balle 327 e libbre 183 dal novembre del 1581 all'agosto del 1582, per un totale di 2.461 ducati e 65 grana; balle 343 e tre quarti e libbre 55 e mezzo dal novembre del 1582 all'ottobre del 1583 per un totale di 2.580 ducati e 90 grana; balle 346 e libbre 97 dal novembre del 1583 a giugno del 1584, per un totale di 2.599 ducati e 85 grana. Da quest'anno in poi si ha una progressiva diminuzione del numero delle balle esportate. La tassa che veniva pagata per l'esportazione era di 7 ducati e mezzo la balla e 5 grana la libbra.

I maggiori importatori — come si è detto — erano i tedeschi. Tra questi figurano i nomi di: Geronimo Relingher, Corrado Bayer, Joan della Palla e comp., Matteo e Marco Belzeri e comp., Andrea Jacopo Vilibaldo Incurie e comp., Giovanni Belzeri.

Altri documenti interessanti sono quelli relativi alla causa tra il regio Fisco ed il Comune dell'Aquila, circa il diritto di fondacazione del prodotto.

Nel XV secolo ai forestieri dimoranti all'Aquila per ragioni commerciali si aggiunsero i tedeschi, ai quali parve più conveniente com-

---

[5] *Ibid.*, U 9/1, c. 1*r*.
[6] *Ibid.*, R 32-36.

prare il prodotto nel luogo d'origine, anziché acquistarlo nei mercati veneziani[7]. Questa nuova presenza incise notevolmente sul commercio dello zafferano per la grande quantità che veniva acquistata dai mercanti tedeschi. In seguito al notevole incremento del commercio, il regio Fisco, per ricavarne maggior profitto, impose una nuova tassa.

La Camera aquilana, preoccupata per questa nuova imposizione, fece istanza presso il re Alfonso I, affinché essa fosse abolita. Il re col decreto del 26 settembre 1456 concesse

«dicte Universitati et hominibus ipsius et singulis aliis hominibus et personis extraentibus et extrahere volentibus crocum seu zafferanam extra dictam civitatem aquile eiusque comitatum et districtum per quoscumque passus locorum predictorum de dicta Provincia terrarum montanee et Civite Ducalis absque aliqua solutione datii seu Gabelle extrahere liberi (...)»[8].

Un'altra questione rilevante riguarda il governo spagnolo, che cercò di ricavare dal commercio dello zafferano aquilano — che portava alla città notevoli ricchezze — cospicue entrate fiscali, con l'introduzione della tassa del diritto di fondaco o «ius dohanae». La città si oppose e nacque una causa che si protrasse per diversi anni e costò ad essa molto denaro. Ancora una controversia sorse tra il magistrato di Norimberga ed il magistrato aquilano circa l'adulterazione dello zafferano che veniva importato in Germania. Lo zafferano aquilano, noto per la sua purezza, deteneva il primato su quello degli altri paesi. Ma a seguito delle nuove imposte introdotte con il governo spagnolo che gravavano in maniera sempre più cospicua, la genuinità del prodotto fu compromessa in quanto i produttori, per conservare i loro utili, erano costretti alle adulterazioni. Di conseguenza vi fu una progressiva decadenza di tale commercio.

Le sofisticazioni divennero così frequenti che i mercanti, soprattutto quelli tedeschi, tramite i consoli di Norimberga, fecero continue istanze al viceré affinché vi ponesse rimedio.

Una ricca documentazione, relativa a questo argomento, è presente in due volumi del fondo dell'Archivio civico aquilano[9].

---

[7] B. CIRILLO, *Annali della città dell'Aquila*, Roma 1570, p. 70.

[8] ASAQ, *Archivio civico aquilano*, U9/2, c. 110*r*.

[9] *Ibid.*, U9/1 e U9/2.

La documentazione riguarda spesso l'emanazione di capitoli che venivano continuamente rinnovati, prevedendo pene sempre maggiori nei confronti dei trasgressori[10]. Le frodi più frequenti, riportate nei capitoli, consistevano nel mescolare, ai preziosi stimmi del fiore, la parte inferiore, ossia gli «indovinelli» ed inoltre «carducci, carne, piombo arso, arena, zuccaro, mele, vino e altra qualsivoglia mestura et falsia per la quale viene ad augmentar il peso et deteriorare et falsificare la zaffrana»[11]. Tali capitoli prevedevano anche, contro i trasgressori, pene severe che andavano dai tre ai cinque anni di galera. Si stabiliva inoltre di eleggere ogni anno nel pubblico Consiglio tre revisori, che con il regio doganiere sorvegliassero la genuinità del prodotto, e, qualora venisse scoperta la frode, si preoccupassero di far bruciare lo zafferano adulterato. Con alcuni bandi si ribadiva poi che l'imballaggio dello zafferano doveva essere fatto dopo il controllo dei revisori, pena la perdita del prodotto ed il pagamento di 25 once[12].

Tale adulterazione dovette continuare a lungo se, con una lettera indirizzata alla Camera aquilana, i mercanti dichiaravano che i capitoli e le severe pene non avevano posto freno al grave problema[13].

Altra documentazione in materia è rappresentata da undici pergamene che abbracciano un arco di tempo che va dal 1582 al 1613.

Le numerose controversie circa l'adulterazione ed il progressivo aumento delle gabelle determineranno sul finire del secolo XVII la fine quasi totale di questa produzione che, pur non scomparendo mai del tutto, si ridurrà a ben poca cosa.

2. – La ricerca si è orientata prevalentemente sul materiale relativo all'Archivio civico aquilano, che costituisce il settore più ricco e antico dell'Archivio di Stato.

L'orientamento e la scelta del fondo sono stati determinati dalla cospicua presenza dell'Aquila, nei mercati e nei traffici anche internazionali, nel periodo che va dal 1400 fino a metà del 1600.

---

[10] *Ibid.*, U9/1, c. 7*r*, c. 25*r*, c. 49*r*, c. 77*r*, e c. 103*r*.
[11] *Ibid.*, U9/1, c. 25*r*.
[12] *Ibid.*, U9/1, c. 237*r*, c. 251*r* e 261*r*.
[13] *Ibid.*, U9/2 c. 39*r*.

Dopo la prima metà del secolo XVII il commercio dello zafferano continua ancora per molto tempo, ma con flusso commerciale assai ridotto per una molteplicità di fattori, non ultimo un decremento demografico dovuto a calamità naturali (peste, terremoti), nonché a nuove concorrenze.

Sulla base di questa ipotesi, per altro largamente avvalorata da una consolidata tradizione storiografica, il primo approccio della ricerca si è orientato verso i fondi che tale presenza testimoniano.

Non si è tuttavia tralasciato di verificare se eventualmente anche in altre epoche i flussi commerciali dello zafferano fossero presenti.

I volumi della prima serie consultata sono contraddistinti dalla lettera S e riguardano prevalentemente bandi regi o cittadini.

L'altra serie, anch'essa consultata, appare sotto la lettera T e costituisce un settore omogeneo: si tratta dei «Libri reformationum», ossia 45 volumi relativi alle deliberazioni del Comune aquilano.

Una ulteriore serie è quella che va sotto la lettera U. Si tratta, in effetti, di un insieme di materiale eterogeneo nel quale tuttavia sono presenti due volumi che raccolgono esclusivamente materiale relativo allo zafferano. La serie contraddistinta dalla lettera X costituisce una miscellanea di documenti di varia natura, anche se prevalentemente riferibili a bandi regi.

Infine si dà conto dei volumi segnati con la lettera R, che si riferiscono a gabelle; per i quali non si procede a descrizione analitica in quanto già pubblicati[14].

Seguono poi i pochi documenti rinvenuti nel fondo Notarile e nel fondo Intendenza. A questo proposito, si avverte che non si esclude la possibilità che altri documenti relativi allo zafferano possano trovarsi in altri fondi e in particolare negli atti notarili che non sono stati presi in esame nella presente ricerca.

Una volta individuato il materiale utile alla ricerca, si è messa a punto una scheda di rilevazione, tenendo conto in primo luogo dell'ordine alfabetico delle serie e successivamente all'interno di ciascun volume, seguendo l'ordine progressivo dei documenti.

---

[14] G. Mussoni, *Il commercio dello zafferano nell'Aquila e gli Statuti che lo regolavano* in «Bollettino della Deputazione Abruzzese di Storia Patria», 1907, p. 75.

APPENDICE

DOCUMENTI*

SERIE S

Napoli, 1564 settembre 18.

Bando della regia Camera della sommaria con cui si ribadisce che lo zafferano, esportato fuori del regno, sia soggetto al pagamento dei diritti spettanti al regio arrendatore. I trasgressori sono soggetti ad una multa di once 50 che sarà ripartita a metà tra l'arrendatore e il regio fisco.

ACA, S85, c. 14*v*.

Napoli, 1568 giugno 15.

Bando relativo ad una nuova imposizione di un carlino per libbra sulla seta e sullo zafferano che si estrae fuori del Regno.

ACA, S85, cc. 66*r*-66*v*.

Napoli, 1570 gennaio 24.

Bando della regia Camera della sommaria con il quale si vieta di esportare lo zafferano senza aver prima dichiarato alla regia Dogana l'appartenenza , la zona di produzione e la località cui era destinato. I trasgressori vengono sottoposti al pagamento di cento once e la perdita del prodotto.

ACA, S85, c. 98*v*.

Napoli, 1570 marzo 4.

Decreto della regia Camera della sommaria relativo al pagamento dei diritti sulla quantità dello zafferano esportato.

ACA, S85, cc. 104*r*-104*v*.

---

* *La ricerca è stata condotta presso l'Archivio di Stato dell'Aquila, nel fondo* Archivio civico aquilano, *da Vincenzina Celli per le serie U9/1, T, W, U e da Giovanna Lippi per le serie U9/2, S, X.*

Napoli, 1570 aprile 28.

Lettera della regia Camera della sommaria, agli officiali e agli esattori della Dogana dell'Aquila, con la quale si ordina la restituzione della somma pagata da Mario Conte per i diritti sull' acquisto di due balle di zafferano. L' acquirente, essendo cittadino napoletano, si ritiene esente dal pagamento di detta tassa.

ACA, S85, c. 107*r*.

Napoli, 1572 luglio 30.

Bando col quale si ordina che venga dichiarato, agli officiali della regia Dogana, la quantità di zafferano posseduta per poter quindi esigere i regi diritti.

ACA, S85, c. 136*r* e c. 237*r*.

Napoli, 1581 febbraio 1.

Lettera della regia Camera alla Dogana dell'Aquila con la quale si ordina la restituzione della somma pagata per i diritti sull'acquisto di 52 libbre di zafferano. I due acquirenti, essendo cittadini napoletani, si ritengono esenti dal pagamento di detta tassa.

ACA, S85, c. 211*r*.

L'Aquila, 1525 giugno 3.

Copia della sentenza relativa alla causa tra i mercanti tedeschi e la città dell' Aquila sul diritto di «fare la voce» dello zafferano.

ACA, S86, cc. 19*r*-21*r*.

L'Aquila, 1459 ottobre 31.

Copia di uno strumento del notaio Lorenzo Sanctis di S. Vittorino relativo alla vendita della gabella dello zafferano.

ACA, S87, cc. 46*r*-48*r*.

Napoli, 1546 febbraio 13.

Decreto sull'esazione dello «ius fundaci» sullo zafferano che si esporta fuori della città.

ACA, S87, c. 49*v*.

Napoli, 1546 marzo 2.

Decreto con il quale si ordina che lo zafferano, che si esporta fuori della città, deve essere pesato in presenza del doganiere e dell'arrendatore. L'arrendatore dovrà anche annotare i nomi dei venditori, dei compratori, la quantità e il peso dello zafferano.

ACA, S87, c. 51*r* e *v*.

L'Aquila, 1547 ottobre 21.

Lettera con la quale si dà piena autorità a Giovanni Aldoniti, regio arrendatore, di trattenere la quantità di zafferano che risulta priva della bolletta attestante l'avvenuto pagamento.

ACA, S87, cc. 96*r* e 97*v*.

L'Aquila, 1552 settembre 8 - novembre 8.

Bandi (due) del regio governatore Domizio Caracciolo e di Lorenzo Polo con i quali si ordina, a tutta la provincia d'Abruzzo, che non si adulteri lo zafferano, come è accaduto in passato, con aggiunta di diverse sostanze tra cui erbe varie, fiori di cardo, terra e olio che rendevano il prodotto più pesante di almeno quattro once la libbra.
ACA, S92, cc. 35*r*, 36*v*, 43*r* e 44*v*.

SERIE T

L'Aquila, 1468 ottobre 10.

Il Magistrato aquilano stabilisce di eleggere alcuni mercanti per l'acquisto dello zafferano. La metà dell'utile ricavato dalla vendita del prodotto verrà erogato al Monte di pietà.
ACA, T1, c. 68*r*.

L'Aquila, 1476 novembre 24.

Il Magistrato aquilano discute sulla controversia insorta tra i procuratori della chiesa di S. Bernardino e quelli di S. Domenico circa la gestione della gabella dello zafferano, al cui introito la Città rinuncia per contribuire alla costruzione delle due chiese.
ACA, T2, c. 40*r*.

L'Aquila, 1476 luglio 3.

«Supra gabella croci et eius proventu».
ACA, T2, c. 99*v*.

L'Aquila, 1492 ottobre 27.

Il Magistrato aquilano elegge Nanni Salvati di Giovanni di Roio esattore della gabella dello zafferano per i prossimi due anni.
ACA, T5, c. 126*v*.

L'Aquila, 1492 novembre 4.

Nanni Salvati dovrà esigere la gabella dello zafferano alla ragione di tre celle per ogni libbra.
ACA, T5, c. 127*v*, v. anche cc. 135*r*, 136*r* e 139*v*.

L'Aquila, 1494 aprile 20.

«De restitutione facienda ecclesie Sancti Berardini in gabella croci».
ACA, T6, c. 169*v*.

L'Aquila, 1494 luglio 17.

Vendita della gabella dello zafferano per due anni a ducati 1200.
ACA, T7, c. 12*v*.

L'Aquila, 1501 luglio 2.

Vendita della gabella dello zafferano.
ACA, T9, c. 56*v*.

L'Aquila, 1501 settembre 10.

Il Magistrato aquilano ristabilisce la gabella sullo zafferano.
ACA, T9, c. 75*r*.

L'Aquila, 1502 aprile 13.

Il Magistrato aquilano stabilisce che lo zafferano acquistato venga rivenduto ad un prezzo inferiore a 12 carlini la libbra.
ACA, T10, c. 14*v*.

L'Aquila, 1506 novembre 30.

Vendita della gabella dello zafferano a 600 ducati l'anno.
ACA, T11, c. 29*v*.

L'Aquila, 1507 ottobre 8.

Il Magistrato aquilano accetta la proposta che lo zafferano venga pesato e venduto soltanto all'interno della città e non nei castelli del contado, salvaguardandolo in questa maniera dalle frodi.
ACA, T11, c. 54*v*.

L'Aquila, 1509 febbraio 1.

Vendita della gabella dello zafferano
ACA, T11, c. 93*v*.

L'Aquila, 1509 febbraio 8.

Vendita della gabella a ducati 400 l'anno.
ACA, T11, c. 96*r*.

L'Aquila, 1524 marzo 2.

Vendita della gabella dello zafferano.
ACA, T14, cc. 125*r*, 126*v* e 127*r*.

L'Aquila, 1523 aprile 22.

Gli introiti della gabella dello zafferano vengono depositati presso un cittadino facoltoso eletto dal Magistrato.

ACA, T14, c. 138*r*.

L'Aquila, 1524 maggio 12.

Vendita della gabella dello zafferano.

ACA, T15, c. 177*r*.

L'Aquila, 1524 novembre 1.

Elezione di quattro deputati «ad iudicandum bonitate croci» e del deputato alla gabella dello zafferano.

ACA, T15, cc. 257*r*-258*v* (n.n.).

L'Aquila, 1526 gennaio 2.

Il Magistrato aquilano stabilisce che lo zafferano, acquistato dai tedeschi in Puglia, sia sottoposto, per il passaggio, ad una tassa.

ACA, T16, c. 243*v*.

L'Aquila, 1531 novembre 5.

Lo zafferano viene acquistato a carlini 10 la libbra.

ACA, T18, c. 26*v*.

L'Aquila, 1530.

Si stabilisce che un uomo «diligente et amorevole del bene pubblico» accompagni i Belzeri ad acquistare lo zafferano fuori della città.

ACA, T21, c. 7*r*.

L'Aquila, 1531.

Si stabilisce di vendere la gabella dello zafferano a 800 ducati da pagarsi entro il termine di tre mesi.

ACA, T21, c. 80*r* (v.n.).

L'Aquila v, 1531 giugno 6.

Si propone di dare la gabella dello zafferano ai Belzeri insieme a quella della farina e del vino.

ACA, T21, c. 157*v* (v.n.).

L'Aquila, 1539 gennaio 23.

Si stabilisce di cedere ai frati di S. Bernardino la gabella dello zafferano fino all'importo di ducati 1000, per contribuire alle spese della cassa di S. Bernardino.
ACA, T22, c. 1bis.

L'Aquila, 1583 novembre 6.

Voce dello zafferano a 24 carlini e mezzo la libbra.
ACA, T23, c. 22*r* (n.n.).

1555 marzo 14.

Il Magistrato aquilano stabilisce che per il futuro la voce dello zafferano venga fatta dai mercanti tedeschi anziché dalla città.
ACA, T23, c. 31*v*.

L'Aquila, 1555 marzo 14.

Si bandisce la gabella dello zafferano a 1200 ducati.
ACA, T23, c. 32*r*.

L'Aquila, 1555 luglio 16.

Si bandisce la gabella dello zafferano per ducati 1200 da pagarsi, in contanti, al momento del contratto.
ACA, T23, c. 61*v*.

L'Aquila, 1555 novembre 24.

La voce dello zafferano viene stabilita a carlini 12 la libbra.
ACA, T23, c. 81*v*.

L'Aquila, 1556 gennaio 21.

Si stabilisce che nel caso in cui la città abbia bisogno di danaro «se piglieno da Mercanti Alemani o da altri scudi mille sopre zaffrano e che quelli s'habino a depositare appresso dui cittadini da elegersi dal Consiglio e che se ne gli faccino cautele necessarie et oportune e darli quelli pregi, che vorrano e gli preggi assicuraregli per quelli miglior modi e vie possibili».
ACA, T23, c. 93*v*.

L'Aquila, 1556 marzo 4.

Si bandisce la gabella dello zafferano a ducati 1400.
ACA, T23, c. 106*r*.

L'Aquila, 1556 agosto 30.

La gabella dello zafferano viene assegnata a Cesare Oliva per 1600 ducati.
ACA, T23, c. 150*r*.

L'Aquila, 1557 gennaio 7.

Il Magistrato aquilano stabilisce che «la cascia della gabella della soffrana si die a messer Alessandro Alferi e compagni per un anno da incominciarsi al primo di ottobre prossimo e come seguita da finirse con provisione de cento e quindici ducati».
ACA, T23, c. 183*v*.

L'Aquila, 1564 novembre 15.

Si stabilisce il prezzo dello zafferano a 22 carlini la libbra.
ACA, T24, c. 75*r*.

L'Aquila, 1565 dicembre 14.

Si stabilisce di retribuire, con la somma di 8 ducati, l'ufficio della riscossione della gabella dello zafferano.
ACA, T24, c .138*v*.

L'Aquila, 1566 novembre 3.

Si stabilisce la voce dello zafferano a 13 carlini la libbra.
ACA, T24, c. 193*r*.

L'Aquila, 1579 novembre 15.

Si stabilisce la voce dello zafferano a 36 carlini la libbra.
ACA, T24, c. 196*v*.

L'Aquila, 1584 ottobre 28.

Voce dello zafferano a carlini 18 la libbra.
ACA, T26, c. 41*r*.

L'Aquila, 1585 novembre 10.

Voce dello zafferano a carlini 26 la libbra.
ACA, T26, c. 64*v*.

L'Aquila, 1586 novembre 16.

Voce dello zafferano a carlini 27 la libbra.
ACA, T26, c. 93*r* (v. n.).

L'Aquila, 1587 novembre 15.

Voce dello zafferano a 24 carlini la libbra.
ACA, T26, c. 122*r* (n.n.).

L'Aquila, 1565 ottobre 10.

Vendita della gabella grande dello zafferano a 1700 ducati.
ACA, T26, c. 126*r*.

L'Aquila, 1588 novembre 13.

Voce dello zafferano a carlini 31 la libbra.
ACA, T26, c. 144*r* (n.n.).

L'Aquila, 1589 novembre 13.

Voce dello zafferano a carlini 35 la libbra.
ACA, T26, c. 183*v* (n.n.).

L'Aquila, 1674 dicembre 23.

La gabella dell'«esitura» dello zafferano viene assegnata a Pietro dello Ruscio di Bagno per ducati 140 e grana 26.
ACA, T35, c. 13*v* (n.n.).

L'Aquila, 1675 dicembre 12.

La gabella dell' «esitura» dello zafferano viene assegnata a Pio de Simeonibus per ducati 140 e grana 85.
ACA, T35, c. 39*r*.

L'Aquila, 1679 novembre 19.

Voce dello zafferano a carlini 15 la libbra.
ACA, T35, c. 149*v*.

L'Aquila, 1680 novembre 24.

Voce dello zafferano a carlini 31 il quartaro.
ACA, T35, c. 165*r*.

L'Aquila, 1799 novembre 24.

Voce dello zafferano a carlini 46 la libbra.
ACA, T51, c. 39*v*.

L'Aquila, 1801 novembre 25.

Voce dello zafferano a carlini 90 la libbra.
ACA, T51bis, c. 28*v*.

L'Aquila, 1802 novembre 25.

Voce dello zafferano a carlini 83 la libbra.
ACA, T51bis, c. 58*r*.

L'Aquila, 1803 novembre 20.

Voce dello zafferano a carlini 93 la libbra.
ACA, T51bis, c. 76*v*.

SERIE U

L'Aquila, 1506 ottobre 10.

Decreto del capitano e della Camera aquilana con il quale i padroni dei campi di zafferano vengono ritenuti liberi dal patto, stretto con alcuni mercanti, che prevedeva il prestito di somme di denaro loro concesse da questi ultimi. Tale accordo impegnava i padroni dello zafferano a vendere il prodotto a carlini 13, 14, 15 la libbra.
ACA, U9/1, cc. 1*r*-2*v*.

L'Aquila, 1524.

Petizione dei mercanti tedeschi al capitano regio con cui rivendicano il diritto di fare la voce dello zafferano, diritto che avevano esercitato da oltre 60 anni.
ACA, U9/1, cc. 3*r*-4*v*.

L'Aquila, 1555 gennaio 23.

Lettera del Camerlengo e del Magistrato aquilano alla regia Camera della sommaria con la quale si chiede il ripristino della gabella dello zafferano prodotto al di fuori della Città e del contado aquilano.
ACA, U9/1, cc. 5*r*-6*v*.

L'Aquila, sec. XVI (?).

I mercanti dello zafferano della provincia d'Abruzzo chiedono che, mediante bando, vengano pubblicati i capitoli dello zafferano.
(Seguono i capitoli).
ACA, U9/1, cc.7*r*-10*v*.

1583, settembre 22-29.

I massari dei comuni[1] dichiarano di aver ricevuto i capitoli dello zafferano e di averne dato pubblico bando.

ACA, U9/1, cc. 11*r*-19*r*.

L'Aquila, 1575 settembre 15.

Capitoli (dodici) richiesti dai mercanti dello zafferano per proteggere il commercio del prezioso prodotto dalle adulterazioni. Claudio Antonelli, regio doganiere dell'Aquila, viene incaricato di pubblicare detti capitoli in tutte le città e terre d'Abruzzo e di vigilare su tale commercio.

(Segue l'elenco delle città e delle Terre dove i capitoli vengono pubblicati.)

ACA U9/1, cc. 25*r*-39*r*.

L'Aquila, sec. XVI (?).

Lettera del capitano della città dell'Aquila, a Luciano di Martino di Magliano, regio doganiere, con la quale si ribadisce l'osservanza dei capitoli relativi all'adulterazione dello zafferano.

ACA, U9/1, cc. 41.

[L'Aquila], 1599.

Alcuni mercanti lombardi e tedeschi, dimoranti all'Aquila, chiedono l'esenzione dal pagamento della gabella di grana 5 la libbra per l'esportazione dello zafferano e della seta, poiché non si ritengono cittadini aquilani.

ACA, U9/1, cc. 42*r*-46*v*.

L'Aquila, sec. XVI (?).

Lettera del Magistrato aquilano al Senato di Norimberga sull'adulterazione dello zafferano e sulla contraffazione del sigillo attestante l'autenticità del prodotto. Il Magistrato aquilano si ritiene estraneo a quanto è successo.

ACA, U9/1, cc. 47*r*-48*v*.

Napoli, 1569 settembre 2.

Capitoli (dodici) dello zafferano che regolavano la raccolta ed il commercio del prodotto[2].

ACA, U9/1, cc. 49*r*-51*v*.

---

[1] Bagno, Ocre, Monticchio, Fossa, Casentino, San'Eusanio, Villa Sant'Angelo, Tussio, Stiffe, Campana, Fagnano, Fontecchio, Tione, Santa Maria del Ponte, Goriano della Valle, Beffi, Rocca Preturo, Acciano, S. Benedetto, Collepietro, Civitaretenga, Caporciano, San Pio, Castelnuovo, Prata, San Nicandro, Poggio Picenze, Onna, Tempera, Bazzano, Arischia, Pizzoli, Barete, Preturo, Coppito, Pescomaggiore, Filetto, Paganica.

[2] Le pene contro i trasgressori erano gravi: multe di 25 ducati, tre anni di galera e la proibizione di commerciare per il futuro.

Napoli, 1554 ottobre 24-25.

Lettera della regia Camera della sommaria al Magistrato aquilano con la quale si ordina che, sullo zafferano prodotto fuori della città e del suo contado, la Camera aquilana non debba più riscuotere la gabella. In caso contrario le multe contro la città saranno gravissime.
(Segue il relativo bando).
ACA, U9/1, cc. 53*r*-56*v*.

1509 settembre 24.

Lettera proveniente dalla Germania con la quale si denunciano nuove frodi sullo zafferano.
ACA, U9/1, cc. 57*r*-58*v*.

Sec. XVII (?).

«Nota di reveli di zaffrane nelle ferie consegnataci dal Signor Iohan Berardino Trotta Governatore della fedelissima città dell' Aquila al Camerario et Magistrato di detta fedelissima Città».
ACA, U9/1, cc. 59*r*-66*r*.

Sec. XVII (?).

Capitoli dello zafferano richiesti dalla città dell'Aquila e dai mercanti tedeschi.
ACA, U9/1, cc. 67*r*-72*r*.

Sec. XVII (?).

Controversia tra la Camera aquilana e il regio Fisco sullo «ius fundaci», dal cui pagamento lo zafferano e la lana erano esenti fin dal tempo di Alfonso il Magnanimo[3].
ACA, U9/1, cc. 73*r*-84*v*.

L'Aquila, 1440 aprile 14.

«Copia d'un istrumento antico per provar la gabella della zaffrana ch'esigeva la Città».
ACA, U9/1, cc. 85*r*-87*v*.

L'Aquila, 1442 ottobre 30.

Affitto della gabella dello zafferano a Nanni de Antonelli.
ACA, U9/1, cc. 88*r*-89*v*.

---

[3] 26 settembre 1456.

1442.

Elenco di alcune disposizioni e privilegi concessi nel tempo in materia di zafferano. I privilegi riguardano la gabella piccola, lo «ius fundaci», la gabella grande e la vendita della gabella.
ACA, U9/1, cc. 90*r*-91*v*.

Sec. XVI (?).

Lettera alla regia Camera della Sommaria con la quale la città dell'Aquila fa presente che, nonostante lo zafferano venga sottoposto al controllo dei revisori e, in presenza di un ufficiale regio, messo in sacchetti chiusi con il sigillo dell'Aquila per essere inviato a Venezia ed a Norimberga, molte partite di zafferano sono risultate adulterate. Si chiede di rimediare a queste gravi adulterazioni effettuando l'imballaggio del prodotto all'Aquila e non a Lanciano, come spesso succedeva.
ACA, U9/1, cc. 92*r*-93*v*.

Sec. XVI (?).

Carte relative al diritto di fondaco o «ius dohane» (di grana 18 per oncia) cui lo zafferano, come ogni altra merce, era soggetto quando entrava o usciva dalle città del Regno.
ACA, U9/1, cc. 94*r*-97*v*.

1494.

Attestazioni di concessioni regie e di diritti consolidati nel tempo circa la gabella grande, la gabella piccola e lo «ius fundaci».
ACA, U9/1 cc. 98*r*-99*v*.

L'Aquila, 1569 settembre 16 - ottobre 1.

Lettera di Giovanni Battista Antonelli, regio doganiere della dogana dell'Aquila, con la quale si dichiara di aver ricevuto ordine della regia Camera della Sommaria di far pubblicare, bandire ed osservare i capitoli dello zafferano.
A Fabrizio Palla di Leonessa, pubblico trombettiere dell'Aquila, viene ordinato di diffondere detti Capitoli. Ogni Castello provvederà ad inviare le dovute relazioni a Vincenzo Cesura, cancelliere della Città.
(Seguono i capitoli).
ACA, U9/1, cc. 102*r*-108*r*.

Sec. XVI (?).

Elenco di castelli in cui, in alcuni giorni dell'anno, si svolgono le fiere dello zafferano in occasione di feste religiose.
ACA, U9/1, c. 109*r*.

Sec. XVI (?).

Elenco di castelli della provincia in cui si tengono le fiere dello zafferano e dove si dovranno, pertanto, divulgare i capitoli[4].
ACA, U9/1, cc. 110*r*-112*r*.

L'Aquila, 1569 settembre 22 - ottobre 4.

I castelli[5] rendono noto di aver dato pubblico bando ai capitoli dello zafferano in presenza di alcune persone tra cui il notabile del luogo.
ACA, U9/1, cc. 114*r*-140*v*.

Napoli, Castelnuovo, 1522 maggio 7.

Bando regio con il quale viene stabilito che tutti i mercanti, di qualsiasi nazione, che si recano nel Regno per acquisti di seta, lana e zafferano non dovranno in alcun modo essere «molestati», né nella persona né nei beni, da ufficiali preposti al controllo delle merci, pena il pagamento di ducati 1000.
ACA, U9/1, cc. 141*r*-141*v*.

Castello di San Valentino, 1522 maggio 17.

Lettera contenente alcune disposizioni del regio Consiglio collaterale tra cui la pubblicazione di un bando.
ACA, U9/1, c. 142*r*.

L'Aquila, 1550.

Testimonianze esaminate da Giovanni De Anna di Napoli, commissario della regia Camera sommaria, per la causa della gabella grande e piccola dello zafferano.
ACA, U9/1, cc. 143*r*-218*v*.

---

[4] Le località sono state raggruppate per zone, in modo da essere più facilmente raggiungibili dal banditore.

[5] Monticchio, Ocre, Fossa, Casentino, S. Eusanio, Villa Sant'Angelo, San Demetrio, Stiffe, Campana, Fagnano, Fontecchio, Santa Maria del Ponte, Tione, Goriano Valle, Beffi, Rocca di Preturo, Acciano, Molina, Secenaro, Gagliano, Castelvecchio Subequo, Castel di Ieri, Goriano Siculi, Raiano, Sulmona, Rocca Casale, Pratola, Pentima, Vittorito, San Benedetto, Popoli, Tocco, Bussi, Collepietro, Capestrano, Ofena, Castel Vecchio di Carapelle, Navelli, Civitaretenga, Caporciano, Bominaco, Tussio, San Pio, Castelnuovo, Prata, San Nicandro, Barisciano, Poggio Picenze, Pescomaggiore, Filetto, Assergi, Camarda, Paganica, Tempera, Bazzano, Celano, Cerchio, Collarmele, Pescina, Avezzano, Albe, Magliano, Turano, Scurcula, Tagliacozzo, Corvaro, Borgocollefegato, Cicoli, Roio, Sassa, Preturo, Sant'Angelo di Vittorino, Cagnano, Barete, Pizzoli, Arischia.

Napoli, 1564 marzo 18.

Copia del privilegio di re Alfonso sul diritto di fondaco.
ACA, U9/1 cc. 219*r*-222*v*.

Napoli, 1546 febbraio 19.

Provisione relativa alla causa tra il regio Fisco e l'Università dell'Aquila circa la gabella grande e il diritto di fondaco.
ACA, U9/1, cc. 223*r*-224*v*.

Sec. XV (?).

Documento relativo alla causa tra la città dell'Aquila e il regio Fisco sul diritto di fondaco.
ACA, U9/1, cc. 225*r*-226*v*.

1535 - 1536.

«Lu cunto de le spese fatte ne la lite de la zaffrana intercetta contra Angelo Sauli».
ACA, U9/1, c. 227*r*.

1572 luglio 7.

Decreto del presidente della regia Camera Annibale de Moles per l'attuazione di un deposito cauzionario da parte di mercanti di zafferano ai fini del pagamento dei diritti di dogana, a causa di una lite tra il fisco e i mercanti stessi.
ACA, U9/1, cc. 229*r*-230*v*.

L'Aquila, 1587 settembre 14.

Bando per la gabella dello zafferano[6].
ACA, U9/1, cc. 231*r* e 234*v*.

L'Aquila, 1576 settembre 26.

Bando dei revisori dello zafferano con il quale viene ribadito che il prodotto immesso sul mercato dovrà essere conforme ai Capitoli e ai bandi regi[7].
ACA, U9/1, cc. 235*r*-236*v*.

---

[6] Tale gabella, per concessione regia, era stata raddoppiata per permettere alla città di pagare un debito di 40.000 ducati.

[7] Tali bandi prevedevano che lo zafferano fosse ben secco e privo di indovinelli (pistilli).

L'Aquila, 1578 dicembre 12.

Bando relativo all'imballaggio dello zafferano da farsi dopo il controllo da parte dei revisori e dei signori della Camera, pena la perdita del prodotto ed il pagamento di 25 once.

ACA, U9/1, cc. 237*r*-240*v*.

Napoli, 1561 febbraio 12.

Provisione della regia Camera della sommaria relativa al costo dello zafferano che dovrà essere di 20 carlini la libbra.

ACA, U9/1, cc. 242*r*-242*v*.

L'Aquila, 1561 febbraio 27.

Provisione della regia Camera della sommaria con la quale viene stabilito che il pagamento da farsi al magnifico Arrendatore della seta e dello zafferano sia di ducati 2 la libbra.

ACA, U9/1, cc. 243*r*-244*v*.

1569.

«Copia de Provisioni nel negozio de zaffrane».

ACA, U9/1, cc. 245*r*-250*v*.

1578.

Provisioni relative all'adulterazione dello zafferano.

ACA, U9/1, cc. 251*r*-254*v*.

L'Aquila, 1588 giugno 30.

Il capitano della città dell'Aquila, in via del tutto eccezionale, interviene al Consiglio generale per fare la voce dello zafferano onde evitare eventuali frodi.

ACA, U9/1, c. 259*r*-260*v*.

L'Aquila, 1529 gennaio 3.

Memoriale, presentato alla regia Camera, riguardante tutti i provvedimenti, bandi e capitoli emanati nel tempo per controllare il commercio dello zafferano sottoposto a continue e gravi adulterazioni.

ACA, U9/1, cc. 261*r*-263*v*.

1579 gennaio 4-7.

Il castello di Popoli, la città di Sulmona, il castello di Gagliano, di Tione e Fontecchio dichiarano di aver dato pubblico bando ai capitoli dello zafferano.

ACA, U9/1, cc. 264*r*-268*v*.

L'Aquila, 1599 marzo 29.

Vertenza tra gli arrendatori della regia Dogana e la città dell'Aquila sul pagamento di 5 grana per ogni libbra di zafferano e di seta.
ACA, U9/1, cc. 269*r*-269*v*.

L'Aquila, 1592 agosto 22.

Elenco del numero delle balle di zafferano prodotte nella città dell'Aquila negli anni 1584-1590[8].
ACA, U9/1, cc. 270*r*-271*v*.

Lanciano, 1586 settembre 18.

Bando della regia Camera della sommaria con la quale si ordina a tutte le persone, sia del luogo che forestieri, di imballare lo zafferano solo dopo il controllo dei revisori, pena il pagamento di 1000 ducati.
ACA, U9/1, cc. 272*r*-273*v*.

L'Aquila, 1586 marzo 22.

Copia della sentenza sottoscritta dal notaio Giuseppe Grascia, cancelliere della città dell'Aquila, riguardante 3 sacchi di zafferano adulterato con «carducci» e sale.
ACA, U9/1, cc. 274*r*-275*v*.

[L'Aquila], 1586 settembre 23.

Prospero Porcinari e Jacopo Oliva revisori dello zafferano, accusati di non aver verificato la genuinità del prodotto al momento dell'imballaggio, si ritengono estranei a tale accusa.
ACA, U9/1, cc. 276*r*-277*v*.

Lanciano, 1586 settembre 19.

Francesco Persiano dichiara di aver ricevuto, in data 4 settembre 1585, dai revisori dello zafferano una provisione inviata dalla regia Camera della sommaria.
ACA, U9/1, cc. 278*r*-279*v*.

---

[8] «1584 balle 298 1/4 et libre 220 1/2.
1585 balle 284 1/2 et libre 66.
1586 balle 278 et libre 41.
1587 balle 250 1/2 et libre 27.
1588 balle 251 1/3 et libre 85.
1589 balle 224 3/4 et libre 167 1/2.
1590 balle 206 1/2 et libre 208».

L'Aquila, 1594 gennaio 7.

Certificazione, munita di sigillo, dell'avvenuto pagamento per l'esportazione di otto partite in balle di zafferano.
ACA, U9/1, cc. 280*r*-281*v*.

L'Aquila, 1539 febbraio 1.

Il capitano e i signori della Camera proibiscono ai bottegai, che comprano lo zafferano nella piazza, di usare altre bilance al posto del «travichitto».
ACA, U9/1, cc. 282*r*-283*v*.

Napoli, 1582 ottobre 31.

Lettera della regia Camera della sommaria alla dogana dell'Aquila con la quale si ordina di rendere nota la quantità di zafferano che viene venduta dentro la città.
ACA, U9/1, cc. 284*r*-284*v*.

[Napoli], 1592 novembre 28.

«Provisione che non si innovi in dar banni per la contrattatione delle zeffrane sed servatur solitum».
ACA, U9/1, cc. 285*r*-285*v*.

Napoli, 1593 luglio 24.

Lettera della regia Camera della sommaria relativa alla esenzione dal pagamento della gabella dello zafferano richiesta dai mercanti spagnoli poiché forestieri. Il Magistrato aquilano sostiene che non essendo i suddetti mercanti iscritti ai fuochi di alcuna città, sono stati annessi a quelli dell'Aquila, pertanto in qualità di cittadini aquilani sono soggetti a tassazione.
ACA, U9/1, cc. 286*r*-287*v*.

[Napoli], 1569 giugno 23.

Elenco di alcune partite di zafferano per le quali non risulta il pagamento dei diritti alla regia Dogana.
ACA, U9/1, cc. 288*r*-291*v*.

[L'Aquila], 1593 dicembre 17.

«Fede come a tempo antiquo si pagavano cinque grana per libra della zaffrana che si estraeva fuori della città dell'Aquila».
ACA, U9/1, cc. 292*r*-293*v*.

Napoli, 1594 marzo 18.
Bando della regia Camera della sommaria con il quale si ordina a chi esporta lo zafferano di dichiararne la quantità.
ACA, U9/1, cc. 294*r*-295*v*.

[L'Aquila], 1594 gennaio 1.
Documenti (tre) in cui vengono descritti alcuni libri mercantili (appartenuti ad una società commerciale tra Biascio Di Marco, Pietro Rizio e Nanni Antonelli) dai quali si apprende che lo zafferano era soggetto ad una tassa di 5 grana la libbra. Il notaio Giuseppe Grascia fa fede di aver visto questi libri.
ACA, U9/1, cc. 296*r*-301*v*.

Napoli, 1598 gennaio 22.
Lettera della regia Camera della Sommaria al Magistrato aquilano nella quale vengono esposte lamentele di Giovanni Quaranta, cittadino di Cava, per essere stato sottoposto al pagamento di 10 grana la libbra di cui grana 5 per la gabella, grana 4 per la gabella piccola e grana 1 per il peso di ogni libbra. Giovanni Quaranta si ritiene esente da tale pagamento in quanto forestiero.
ACA, U9/1, cc. 302*r*,303*v*.

Napoli, 1599 gennaio 28.
Lamentele di alcuni mercanti fiorentini (residenti all'Aquila) nei confronti del Magistrato che pretende il pagamento della gabella di grana 5 la libbra per una quantità di zafferano e seta che i mercanti dovranno inviare fuori del regno.
ACA, U9/1, cc. 304*r*-305*v*.

1599 aprile 22 - maggio 13.
«Ordine fatto dal Thesoriero come commissario della Regia Camera che la Città non esiga la gabella della zeffrana, et seta novamente imposta da Zenobio Spinelli, Carlo Tornaquinci e Giulio Alferoli fiorentini».
ACA, U9/1, cc. 306*r*-307*v*.

Sec. XVI (?).
Documento relativo alla causa intercorsa tra la città dell'Aquila e il regio Fisco sul diritto di fondaco.
ACA, U9/1, cc. 308*r*-309*v*.

[L'Aquila], [15]73 novembre.
Alcuni mercanti di zafferano chiedono alla Città di eleggere 12 o 20 cittadini «honorati e timorosi di Iddio» per un maggiore controllo sullo zafferano.
ACA, U9/1, cc. 310*r*-311*v*.

Sec. XVI (?).

Causa tra il regio Fisco e l'Università dell'Aquila sul diritto di fondaco.
ACA. U9/1, cc. 312*r*-325*v*.

1613.

Santo Severino arrendatore della seta e dello zafferano della provincia d'Abruzzo pretende che si esigano i diritti dello zafferano al momento della raccolta e non quando viene esportato fuori del Regno.
ACA, U9/2, cc. 1*r*-6*v*.

Napoli, 1613 dicembre 23.

I baroni Gasbarre e Quinzio Quinzi dichiarano di aver pagato tutte le gabelle dello zafferano e pregano il magistrato affinché la loro merce non sia sottoposta al pagamento di altre collette. Il camerlengo e gli eletti del Magistrato ritengono che i detti Quinzi non hanno mai pagato i diritti alla regia Corte della città, non avendo mai esportato lo zafferano fuori del Regno; chiedono però che venga pagata la rata che spetta loro per non incorrere in una maggiore imposizione.
ACA, U9/2, cc. 7*r*-10*v*.

Napoli, 1614 novembre 27.

«Provisione che le zeffrane paghino il Regio Arrendatore all'estrattione di esse e non alla nascita».
ACA, U9/2, cc. 11*r*-16*v*.

Napoli, 1614 febbraio 27 - 1615 febbraio 23.

Alcuni mercanti di zafferano si lamentano con il capitano perché le balle dello zafferano imballate e sigillate vengono lasciate nel palazzo della Città in luoghi non idonei e poco sicuri per custodire una merce così preziosa.
ACA, U9/2, cc. 17*r*-18*v* e 21r-22*v*.

Napoli, 1614 dicembre 12.

Provisione relativa alla nuova imposta sullo zafferano (15 ducati la balla).
ACA, U9/2, cc. 19r-20*v*.

Napoli, 1619 novembre 26.

Assenso regio con il quale si stabilisce di esigere all'ingrosso la gabella dello zafferano, e non al minuto come accadeva in passato.
ACA, U9/2, cc. 23*r*-24*v*.

Napoli, 1620 gennaio 1.

Provisione relativa all'osservanza del regio assenso sull'esazione delle gabelle dello zafferano.
ACA, U9/2, cc. 25*r*-26*v*.

Sec. XVI (?).

Notizie sull'introduzione dell'esazione dello «ius fundaci» sullo zafferano.
ACA, U9/2, cc. 27r-28*v*.

Napoli, 1580 novembre 4.

Memoriale riguardante l'adulterazione dello zafferano[9].
ACA, U9/2, cc. 29*r*-30*r*.

Napoli, 1578 marzo 11.

Decreto della regia Camera sulla distruzione di una partita di 150 libbre di zafferano, adulterato da Giovan Angelo Iacchetta, previo invio di un campione che dovrà essere esaminato.
ACA, U9/2, cc. 31*r*-32*v*.

1578 maggio 7.

Memoriale relativo all'indagine fatta sul campione di zafferano di proprietà di Giovan Angelo Iacchetta inviato a Napoli. Tale zafferano, nonostante vi si trovino mischiati gli «indovinelli», risulta «bono et mercantile».
ACA, U9/2, cc. 33*r*-34*v*.

1576 dicembre 10.

«Copia delle Suppliche date in Summaria et in Cancelleria per la causa della zeffrana».
ACA, U9/2, c. 35*r*.

Napoli, 1570 ottobre 8.

Provisione relativa alla causa tra Mario Conte di Napoli e la città dell'Aquila sulla gabella dello zafferano.
ACA, U9/2, c. 37*r*.

---

[9] Lo zafferano adulterato veniva inviato a Venezia attraverso il porto di Lanciano per evitare il controllo dei revisori aquilani.

Sec. XVI (?).

Lettera al Consiglio collaterale con la quale, per meglio salvaguardare la genuinità dello zafferano, si esprime la necessità di aggiungere alcune voci ai capitoli già esistenti, come quella relativa all'imballaggio dello zafferano che dovrà essere effettuato soltanto in presenza del regio doganiere e dei revisori.
ACA, U9/2, cc. 39*r*-40*v*.

Sec. XVI (?).

Vertenza insorta tra la Camera aquilana e il regio Fisco sulla riscossione da parte della Camera aquilana della gabella grande e piccola.
ACA, U9/2, cc. 41*r*-52*v*.

Sec. XVI (?).

Lettera del Magistrato aquilano al Senato di Norimberga con la quale si dichiara che alcuni agenti di mercanti tedeschi acquistano a Lanciano zafferano adulterato, pagandolo 3 carlini in meno la libbra. Il Magistrato declina ogni responsabilità affermando che la città dell'Aquila controlla la genuinità dello zafferano aquilano e, nel caso venga accertata la frode, provvede alla sua distruzione.
ACA, U9/2, c. 53*r*.

Napoli, 1548 novembre 23.

Lettera della regia Camera della sommaria ai governatori delle province d'Abruzzo ed al regio capitano della città dell'Aquila relativa alla riscossione della gabella dello zafferano da parte della regia Camera.
ACA, U9/2, cc. 55*r*-58*v*.

Napoli, 1622 aprile 16.

Richiesta da parte della città dell'Aquila della proroga, per altri 10 anni, del regio assenso sull'esazione della gabella dello zafferano.
ACA, U9/2, cc. 59*r*-60*v*.

Napoli, 1626 novembre 13.

Lettere (due) indirizzate al regio Tesoriere della provincia d'Abruzzo ultra ed ai commissari dei mercanti con le quali i mercanti chiedono di non essere tassati sulla quantità di denaro e merce, nell'andata e nel ritorno dalla fiera di Capestrano.
ACA, U9/2, cc. 61*r*-64*v*.

Napoli, 1635 novembre 15.

Provisione con la quale si vieta agli uomini del procaccio di trasportare la merce, soggetta alla gabella della città, se prima i mercanti non dimostrano di aver pagato i diritti sulla sopraddetta merce.
ACA, U9/2, cc. 65*r*-66*v*.

Napoli, 1651 maggio 9.

Riconferma dell'obbligo del pagamento dei diritti sullo zafferano (5 grana la libbra) sia fuori che dentro il regno.
ACA, U9/2, cc. 69*r*-70*v*.

Napoli, 1659 aprile 30.

Provisione sul pagamento della gabella grande e piccola dello zafferano, sia fuori che dentro il Regno.
ACA, U9/2, cc. 71*r*-72*v*.

1667.

«Bando per la riaccensione della candela all'Affitto della Gabella della zeffrana».
ACA, U9/2, cc. 73*r*-83*v*.

Napoli, 1567 aprile 26.
«Provisione al sig. Capitano che non se intrometta ne impedisca lo extraere delle zaffrane ne delle sete e tale commercio».
ACA, U9/2, cc. 84*r*-85*v*.

Napoli, 1685 agosto 3.

Provisione del regio Collaterale consiglio (firmata da don Troiano Miroballo) alla regia Dogana dell'Aquila contenente le disposizioni regie sulla spedizione dello zafferano.
ACA, U9/2, cc. 86*r*-87*v*.

L'Aquila, 1585.

Lettera della città dell'Aquila al Senato di Norimberga con la quale si ribadisce la genuinità dello zafferano.
ACA, U9/2, cc. 90*r*-91*v*.

Sec. XVI (?).

Lettera dei mercanti di zafferano alla Camera aquilana con la quale gli stessi dichiarano che i capitoli e le severe pene non hanno posto freno alla continua adulterazione del prodotto [10].

ACA, U9/2, cc. 92*r*-93*v*.

1585 agosto 31.

Lettera del mercante Marco Relinger alla Camera aquilana con la quale lamenta l'adulterazione dello zafferano e, per evitare questa, consiglia che venga proibito a tutti i fattori di comprare lo zafferano nelle campagne.

ACA, U9/2, cc. 94*r*-95*v*.

Sec. XVI (?).

I mercanti alanziani avanzano lamentele al Magistrato aquilano in merito ad una cospicua quantità di zafferano trovata adulterata nonostante la presenza del sigillo della Città che dovrebbe garantire la sua autenticità.

ACA, U9/2, cc. 96*r*-98*r*.

Napoli, 1586 marzo 12.

Lettera della regia Camera della sommaria al Magistrato aquilano relativa a lamentele esposte da Giovan Francesco Testone circa il sequestro, da parte dei revisori, di una partita di zafferano sospetto.

ACA, U9/2, cc. 99*r*-100*v*.

Napoli, 1613 ottobre 21.

Assenso relativo alla conservazione dello zafferano — imballato e sigillato — presso locali del palazzo pubblico della Città.

ACA, U9/2, cc. 101*r*-102*v*.

L'Aquila, 1548 novembre 17.

Lettera relativa alla causa tra la Città dell'Aquila e la regia Camera della sommaria sul diritto del fondaco.

ACA, U9/2, cc. 103*r*-104*v*.

---

[10] I fattori, che acquistavano direttamente dai coloni il prodotto al prezzo di 203 carlini in più la libbra (per eliminare la concorrenza dei mercanti) allo scopo di trarne maggior guadagno, manomettevano la genuinità del prodotto mischiandolo ad altre sostanze.

1613 gennaio 5.

Lettera del Senato di Norimberga al Magistrato aquilano con la quale si dichiara che il mercante Giorgio Baier ha acquistato, tramite i propri fattori, dei sacchi di zafferano adulterato. Si prega perciò di porre rimedio a queste frodi e di risarcire il mercante Baier.

ACA, U9/2, c. 105*r*.

1[..]73 maggio 29.

Lettera del Senato di Norimberga al Magistrato aquilano con la quale si lamenta l'adulterazione dello zafferano.
(Documento membranaceo).

ACA, U9/2, c. 106*r*.

1585 settembre 14 - 1593.

Lettere del Senato di Norimberga al Magistrato aquilano con le quali si lamenta l'adulterazione dello zafferano.
(Documenti membranacei n.3).

ACA, U9/2, cc. 107*r*, 109*r*, 110*r*.

1459 giugno 1.

«De ducati 2165 pagati a Venetiani et redatti della gabella della zeffrana dell'anno 1447».
(Documento membranaceo).

ACA, U9/2, c. 108*r*.

Napoli, Castelnuovo, 1456 settembre 26.

Privilegio di Alfonso d'Aragona con il quale si concede a chiunque voglia estrarre zafferano dalla città dell'Aquila e dal suo distretto di poterlo fare senza essere tenuto a pagare nessuna nuova gabella al regio Fisco.
(Documento membranaceo).

ACA, U9/2, c. 111*r*.

1587 settembre 13.

Lettera del Senato di Norimberga con la quale si lamenta che nonostante il Magistrato aquilano abbia emesso severi editti contro l'adulterazione dello zafferano questi non vengono osservati. Si prega pertanto di rinnovare gli editti e di istituire pene più severe per salvaguardare la genuinità del prodotto.

ACA, U9/2, c. 112*r*.

1582 dicembre 5 - 1612 luglio 21.

Lettere del Senato di Norimberga al Magistrato aquilano, con le quali si lamenta l'adulterazione dello zafferano.
(Documenti membranacei n. 6).
ACA, U9/2, cc. 113*r*-117*r*.

Napoli, 1553 maggio 30.

Atto del notaio Nicola Coppola di Napoli relativo alla gabella dello zafferano.
(Documento membranaceo).
ACA, U9/2, c. 118*r*.

SERIE V

Napoli, 1317 marzo 28.

Diploma di re Roberto con il quale si ordina ai Secreti d'Abruzzo ed ai loro ministri che i mercanti aquilani di zafferano, i quali portano il prodotto in Abruzzo o in altri luoghi, siano gravati del pedaggio in misura non superiore a quella fissata.
ACA, V42, cc. 16*v*-17*r*.

SERIE W

[L'Aquila], 1472.

Piero Gatto, mulattiere fiorentino, effettua diverse spedizioni di zafferano a Firenze, da cui la merce viene trasportata a Lione, presso la filiale della casa commerciale dei Medici di Firenze.
ACA, W21, cc. 63*r*-65*v*.

SERIE X

L'Aquila, 1699 settembre 3.

Bando relativo alla vendita dell'affitto della gabella dell'«esitura» dello zafferano tanto al minuto come all'ingrosso.
ACA, X25/7-8, c. 71*r*.

1670 dicembre 20.

Bando relativo alla vendita dell'affitto della gabella dell'«esitura» dello zafferano.
ACA, X25/7-8, c. 164*r*.

L'Aquila, 1690 febbraio 26.

Bando relativo alla vendita dell'affitto della gabella dell'«esitura» dello zafferano, sia al minuto come all'ingrosso, fissata a cinque grana la libbra.
ACA, X26/1, cc. 373*r*-373*v*.

L'Aquila, 1726 gennaio 11.

Bando con il quale si ordina che «nessuna persona di qualsivoglia stato, grado e condizione ardisca cavare zeffrana da questa città, senza la bolletta scritta dell'ordinario del cancelliere et quella registrata et col sugello di essa città, per doversene esigere le solite grana cinque....».
ACA, X26/2, cc. 102*r*-102*v*.

L'Aquila, 1726 gennaio 31.

Bando col quale si ordina di procedere alla vendita dell'affitto dell'esitura dello zafferano.
ACA, X26/2, c. 211*r*.

L'Aquila, 1701 gennaio 10.

Bando relativo alla vendita dell'affitto della gabella dell'«esitura» dello zafferano, sia al minuto come all'ingrosso,fissata a cinque grana la libbra.
ACA, X26/2, cc. 437*r*-437*v*.

SERIE R

L'Aquila, 1580 - 1663.

Volume della gabella dello zafferano.
ACA, R32, cc. 186.

L'Aquila, 1547 - 1548.

Volume della gabella dello zafferano e della lana.
ACA, R33, cc. 144.

L'Aquila, 1548 - 1549.

Volume della gabella dello zafferano e della lana.
ACA, R34, cc. 150.

L'Aquila, 1549 - 1550.

Volume della gabella dello zafferano e della lana.
ACA, R35, cc. 147.

L'Aquila, 1550-1551.

Volume della gabella dello zafferano e della lana.
ACA, R36, cc. 162.

ARCHIVIO NOTARILE

L'Aquila, 1466 luglio 27.

L'introito della gabella dello zafferano viene destinato, per dieci anni, in favore dell'erigenda chiesa di S. Bernardino.
Notaio Giovanni Marino di Pizzoli, b.20, c. 267*r*.

INTENDENZA

1818-1834.

Disposizioni sull'adulterazione dello zafferano.
Cat. VII, b. 1109.

DOMENICO COPPOLA

*L'organizzazione sanitaria e l'alimentazione nel Regno di Napoli**

1. *Premessa.* – Nel preambolo ad una «Memoria sul sistema amministrativo della Soprantendenza generale e Magistrato di salute»[1] anonima e senza data, ma quasi certamente del 1817 e comunque dei primi anni della riunificazione «sotto un solo regno» dei «reali dominii di qua e di là del Faro», una significativa affermazione di principio recitava:

> «I rami di pubblica amministrazione non hanno altra regola di stabilimento oltre a quella che viene dettata dalle circostanze in cui si trova uno Stato (...) L'amministrazione sanitaria segna una eccezione a questi principi. Diretta a garantire la pubblica salute dai flagelli di un contagio, essa non può ottenere il suo fine senza slanciarsi al di là dei propri limiti ed estendere i suoi rapporti su tutte le nazioni dell'universo, (...) le regole adunque che devono comandare lo stabilimento di un'amministrazione sanitaria sono due: 1° garantia della pubblica salute; 2° garantia del commercio. Ambedue queste vanno però a risolversi in una regola generale, che è quella di conciliare la stima e la confidenza di tutte le nazioni, con quali si possono avere delle relazioni di commercio specialmente marittime».

Vi è in queste affermazioni il filo conduttore che lega, nelle istituzioni sanitarie del regno di Napoli, al problema della salute pubblica, quello del commercio e quindi quello dell'alimentazione, in particolare il rapporto che si viene a creare tra organizzazione sanitaria e alimentazione, sottolineandosi nel contempo la necessità di norme — per così dire — sopranazionali in una materia, la salute pubblica, che per

* *Abbiamo condotto la nostra ricerca in primo luogo sui fondi dell'Archivio di Stato di Napoli, indi su quelli dei tre Archivi di Stato calabresi e infine ci siamo avvalsi delle segnalazioni, dei dati e della documentazione cortesemente forniti dai colleghi direttori di vari Archivi di Stato dell'area meridionale, che qui pubblicamente ringraziamo.*

[1] In ARCHIVIO DI STATO DI NAPOLI (d'ora in avanti ASNA), *Supremo magistrato di salute*, inv. 128, fascio 101, fasc. 3.

sua natura non poteva tenere conto — con le epidemie ricorrenti e con i normali scambi tra popolazioni — delle frontiere del singolo stato e su queste arrestarsi.

Scopo della presente relazione è appunto quello di sviluppare questo rapporto attraverso gli istituti preposti alla pubblica salute e quindi attraverso la documentazione che da questi istituti promana, documentazione che direttamente o indirettamente si riferisce al nesso tra aspetti sanitari e alimentazione.

Abbiamo trascurato ovviamente — perché esula dal nostro assunto e anche se la documentazione che vi afferisce è di gran lunga più rilevante quantitativamente tutto ciò che attiene all'alimentazione in sé e alle istituzioni ad essa deputate.

Pur essendo la nostra una relazione a carattere generale, abbiamo ritenuto utile per l'economia del discorso inserire ai luoghi opportuni delle indicazioni particolari relative ad aspetti e vicende che riguardano il rapporto che si è detto e che sono contenuti in documentazione proveniente dalle aree periferiche del regno.

2. *Gli aspetti dell'organizzazione e gestione delle strutture sanitarie attraverso l'indagine storico-archivistica sulle istituzioni preposte nelle varie epoche alla salute pubblica.* – Punti di partenza e di riferimento basilari per lo sviluppo del nostro assunto sono da considerare: l'incidenza fondamentale del fattore salute pubblica nella vita e nello sviluppo delle popolazioni; il tema generale di questo convegno che vuole sottolineare l'apporto essenziale della documentazione archivistica per la storia dell'alimentazione. Il nostro discorso si fonda essenzialmente sulle magistrature che in materia ebbero competenza esclusiva, parziale o collaterale e sulla produzione documentaria da esse espressa.

Non possiamo non partire in questo nostro *excursus* da uno dei complessi documentari più imponenti oggi conservati nel Grande archivio di Napoli[2], quell'archivio della regia Camera della sommaria

[2] Il riferimento della n. 1 e quelli che d'ora innanzi si faranno a questo istituto, concernenti dati relativi a magistrature, uffici e alle loro rispettive serie archivistiche, sono tratti dalla voce relativa all'*Archivio di Stato di Napoli*, a cura di A. GENTILE - J. DONSÌ GENTILE, MINISTERO BENI CULTURALI E AMBIENTALI, UFFICIO CENTRALE BENI ARCHIVISTICI in *Guida generale degli Archivi di Stato italiani*, III, Roma 1986, pp. 1-161.

che, pur depauperato come oggi si trova dopo gli avvenimenti bellici, è pur ancora tanto imponente nelle sue sezioni. Orbene, in 7 registri perduti di «Partium» (1459-1498) erano contenuti provisioni, ordini e mandati vari che la cancelleria aragonese spediva ad istanza o a riguardo, fra l'altro, di ospedali.

Nelle Dipendenze della Sommaria, serie cospicue sono costituite da atti relativi ai «cordoni sanitari» (1565-1745), alla «grassa», cioè all'annona, e al «protomedicato» (1619-1810) tanto sotto l'aspetto dell'«arrendamento», cioè del sistema fiscale in materia alimentare, che esula dal nostro assunto, quanto sotto quello sanitario.

Altra serie delle Dipendenze che ha richiamato la nostra attenzione è quella dei 7 fasci (1621-1779) concernenti i cosiddetti «dispensatori di zucchero e sale», cioè documenti che si riferiscono alle attestazioni di ricevute rilasciate dai diversi magistrati, per lo più di tribunali, cui tale prestazione, di origine antichissima, era dovuta. Il Toppi — come riporta il Trichera[3] — annotava che ai presidenti della regia Camera venivano dati ogni anno 36 libbre di zucchero e 6 tomoli di sale.

Ancora rimanendo tra i vari nuclei di carte che compongono la Sommaria, dobbiamo ricordare, nel fondo del Patrimonio, la serie di 130 fasci delle «Voci di vettovaglie» (1584-1806) nella quale si rinvengono i verbali dei prezzi delle derrate fissati in ciascun comune da servire per il regolamento del pubblico commercio, rilevando però che dopo il 1806 il prezzo veniva stabilito dal decurionato ed era approvato dal ministro dell'interno su avviso dell'intendente della rispettiva provincia.

Accanto a questa citeremo ancora, scendendo ad epoca molto più recente, la serie «Somministrazioni» fatte dai comuni alle truppe francesi (1801-1802) con 197 fasci di stati e documenti per pane, vino, riso, sale, aceto, olio e altro somministrati alle forze di occupazione francesi di talune provincie del regno, secondo quanto stabilito dal trattato di Firenze del 26 marzo 1801[4].

---

[3] *Degli Archivi napoletani. Relazione a S.E. il Ministro della pubblica istruzione* per FRANSCESCO TRINCHERA, Napoli 1872, p. 524, tavola CV.

[4] Stipulato dalla Francia col re di Napoli, il qualche concedeva la facoltà di porre delle guarnigioni in talune province del regno, le quali erano obbligate a somministrare loro il mantenimento, formandone per il governo i relativi conti.

Passando in periodo viceregnale, ricorderemo in primo luogo il Consiglio collaterale, questo massimo organo creato nel 1507 da Ferdinando il Cattolico e operante appunto, come denota il titolo stesso, accanto al viceré come consiglio di Stato. Nel fondo della Cancelleria del Consiglio, nella serie Partium (1509-1739), due volumi sono «partium pestis» (1588-1737), sono cioé ordinamenti per provvedere alla salute pubblica in caso di peste o di altra malattia che si credeva contagiosa. Ci imbattiamo per la prima volta nella parola «peste», malattia che con le sue ricorrenze, caratterizzerà nel corso dei secoli le provvidenze e i ripari che gli organi preposti alla salute pubblica, e ovviamente non solo quelli, cercheranno di opporvi e che riempiranno centinaia e centinaia di registri e di incartamenti contenuti nei fondi e nelle serie che avremo occasione man mano di citare.

Nel fondo Consigli, che contiene le consulte del Consiglio collaterale, alcuni dei 13 volumi di consulte originali (1605-1733) riguardano il Collegio medico di Salerno e le materie di salute.

Passando alle due segreterie dei viceré, dette l'una Segreteria di Stato e guerra e l'altra Segreteria di giustizia, che si esprimevano per lo più attraverso i noti «viglietti» emessi a nome dei viceré, troviamo una serie riguardante la salute pubblica (1654-1733, voll. 22): erano appunto «viglietti» spediti a diverse autorità della Deputazione della salute pubblica.

Per le cure della pubblica salute in periodo viceregnale dobbiamo risalire al 1530, quando venne creato il regio Protomedicato il quale aveva giurisdizione su tutti gli affari sanitari, era rappresentato, come denota il termine stesso dell'ufficio, dal primo medico del re, vigilava su medici e farmacisti e sulla regolarità del loro servizio.

Le cosiddette «piazze nobili» della città, insieme a quella del popolo, attraverso i loro rappresentanti, creavano diverse «deputazioni» composte di 12 persone, due per ciascuna piazza; tra queste, alla fine del secolo XVI c'era la Deputazione della peste, composta di 2 deputati, uno nobile e l'altro del popolo; nel 1656 essa prese il nome di Tribunale della generale salute, vedendosi accresciuto il numero di deputati. La città curava altresì, attraverso la Corte del regio giustiziere, l'organizzazione degli approvvigionamenti ed esercitava giurisdizione sopra i venditori dei generi commestibili.

Dell'operato dei deputati della salute c'è testimonianza nell'Archivio di Stato di Napoli, in 5 grossi volumi contenenti documentazione dal 1632 al 1657.

Il rapporto che necessariamente viene sempre a crearsi tra pubblica salute e alimentazione si evidenzia maggiormente nella occasione di pubbliche calamità. Vogliamo citare a questo proposito le disposizioni che vengono tempestivamente diramate dai deputati della general salute nel luglio 1743 in occasione del diffondersi, in quel torno di tempo, della peste di Messina, che colpì anche parte della Calabria Ulteriore e Reggio. Nel fondo Supremo magistrato e soprintendenza generale di salute in una certificatoria sottoscritta dai deputati della general salute il 9 luglio 1743 e diretta agli Eletti della città di Napoli «perché si compiacciano di provvedere la città di viveri per il male scoverto nella Calabria Ultra», i magistrati, preoccupati «e per la funesta disgrazia del contagio di Messina, e per le certissime notizie di essersi attaccato in qualche luogo della Calabria Ulteriore», pregano gli eletti

«di volersi compiacere colla maggiore possibile sollecitudine à fare ed ordinare un incetto della maggior quantità de' grani, ogli, salati, formaggi, legna, carboni ed ogni altro commestibile necessario all'umano sostentamento» di modo che «in ogni caso funesto si trovi almeno questa Cittadinanza, provvista de' viveri necessari, essendo molto lagrimevole l'esempio e l'accidente dell'infelice città di Messina, che unitamente al contagio, ha dovuto soffrire la fame»[5].

Il giorno dopo, nominato intanto dal sovrano un vicario generale per le Calabrie per ciò che concerneva la pubblica salute, la stessa Deputazione predispone per lui le istruzioni, in otto capi[6], nel primo dei quali si stabilisce un rigido cordone sanitario dal golfo di S. Eufemia al golfo di Squillace. È cura costante della Deputazione che venga strettamente osservato detto cordone, come prova un'interessante delibera del 24 settembre 1743 che riguarda sempre Reggio[7] e che detta minuziose norme circa la trasmissione della corrispondenza da dentro a fuori il cordone, criticando l'operato del vicario generale

---

[5] ASNA, *Supremo magistrato di salute*, inv. 128, fascio 495, fasc. 3, «Certificatoria diretta all'Ecc.mi eletti», 9 lug. 1743.

[6] *Ibidem*.

[7] *Ibid.*, fasc. 4, «Si proibiscono le lettere e relazioni di Reggio ...», 24 set. 1743.

conte Mahony, che aveva scritto parecchie lettere a varie autorità «per avere più individuali notizie di detto male e sicure»; ora, «essendo che questo è un espediente poco commendevole esponendosi la pubblica salute ad un gravissimo pericolo per una semplice curiosità», si prescrive che le notizie dello stato del morbo «si debbano ricevere a voce e da portarsi per terra nella maniera divisata dal signor preside», cioè percorrendo un itinerario prestabilito da Reggio in varie tappe sino al cordone. «Restando solo» — raccomandano i deputati — «di non far mancare li viveri a qualsiasi costo, per non incorrere nella disgrazia e flagello della fame, al pari spaventosa come la peste e con darsi un prezzo convenevole alle vettovaglie, et ad ogn'altra sorte di viveri, mentre la viltà dei prezzi non li fà uscir fuori alla vendita, ed ogn'uno le nasconde e con finti colori et imbroglie li trattiene, dandosi ad intendere che devono restare per li pubblici bisogni ed annone delle comunità». È qui sinteticamente delineato un quadro realistico e molto ricorrente delle condizioni di incetta e di accaparramento che sono solite verificarsi in simili situazioni di emergenza ed anche in questa grave evenienza della peste di Messina e Reggio del 1743 la Deputazione della salute se ne rendeva ben conto, cercando di rimediare all'inconveniente.

Con l'evento che abbiamo ora ricordato, siamo già nel successivo periodo storico del regno indipendente. Le magistrature comunque preposte in maniera esclusiva alla pubblica salute, le riprenderemo però, nella loro estrema e più definita configurazione, nell'ultimo periodo storico di nostro interesse, quello della seconda restaurazione borbonica.

Nel primo periodo borbonico (1734-1806) muta radicalmente la struttura istituzionale dello Stato e, accanto alla real Camera di S. Chiara, che, creata nel 1735 eredita gran parte delle funzioni del Consiglio collaterale, si pongono, come creazioni di poco successive, le reali Segreterie di Stato.

Nella Segreteria di Stato di Casa reale una serie di dispacci in copia inviati dal primo segretario Montealegre vengono inviati alla Soprintendenza e alla Deputazione della salute (1754-1761) e riguardano bastimenti, contagi, contumacie, provenienze varie, patenti, nonché la peste che all'epoca si era propagata nel Levante, per la quale era stata creata una Giunta apposita (1778-1779), mentre la Giunta di sanità, le

cui carte sono comprese nel fondo di questa Segreteria, adottava varie risoluzioni, riguardanti la sorveglianza dei litorali del regno per prevenire il contagio della peste in Levante.

Nella Segreteria di Stato degli affari esteri la serie Varie delle carte diverse contiene moltissimi espedienti (fascicoli) riguardanti la salute pubblica.

Arriviamo così al decennio francese (1806-1815), quando, dopo la breve parentesi della Repubblica napoletana del 1799, «ogni cosa del Regno» — come dice il Trinchera[8] — «mutò forma ed aspetto». In questo periodo le strutture dello Stato, ad opera di Giuseppe Bonaparte prima e di Gioacchino Murat dopo, si rinnovano profondamente, ponendosi veramente le basi dello stato moderno. Ma la normativa francese, che incide così profondamente nella macchina statale, che ne distingue nettamente i poteri, che crea istituti fondamentali come l'intendente, che istituisce il Consiglio di Stato e la Corte dei conti, che crea lo Stato civile, ha un tempo troppo breve per esplicare profondamente i suoi effetti e quando perciò i Borboni ritornano nei loro dominii riunificati, formalmente non possono accettare la normativa della precedente amministrazione, ma sostanzialmente ne confermano i contenuti. Valga per tutti, per restare in campo archivistico, il principio della illimitata pubblicità degli archivi sancito nell'art. 18 della legge organica degli archivi del 12 novembre 1818: «Il Grande archivio è pubblico». È quindi nell'ultimo periodo borbonico che si perfeziona e stabilizza la nuova struttura dello Stato, quale la possiamo seguire attraverso l'organizzazione e la suddivisione dei suoi vari organi legislativi, giudiziari ed amministrativi.

Proseguiremo d'ora in poi il nostro discorso esaminando l'attività degli organi dello Stato in materia sanitaria durante il periodo citato, nel quale, come si è detto, essi trovano il loro più recente ed articolato sviluppo, risalendo, quando è il caso, per riferimenti o addentellati necessari, a norme, provvedimenti e fatti di epoche anteriori. Lasceremo per ultimi, gli organi preposti *ex professo* alla salute e il Ministero dell'interno, i primi per ovvi motivi di preponderanza nell'economia del discorso, l'altro per la forte rilevanza dei suoi compiti in materia,

[8] *Degli Archivi napoletani* ... cit., p. 16.

facendo presente che per le attribuzioni e competenze delle singole amministrazioni, terremo presente l'assetto che risulta dall'*Almanacco reale del regno delle Due Sicilie* per l'anno 1834.

Apriremo però questa parte con un cenno al Ministero dei ripartimenti italici creato da Murat nel 1814 per l'amministrazione dei territori del centro-nord dell'Italia occupati e affidato al ministro dell'interno Zurlo. Tra le carte di questo piccolo fondo una serie riguarda la materia del servizio sanitario.

La Real segreteria poi Ministero di Stato per la polizia generale, organismo che ebbe dal 1817 non poche modifiche e riassestamenti, aveva nel suo terzo «ripartimento» — che trattava affari di polizia di tutte le province del regno tranne Napoli — e nel suo primo «carico» una sezione che trattava della salute pubblica. Ne dipendeva la Prefettura di polizia per la provincia di Napoli, la quale era a sua volta divisa in tre «ripartimenti», l'ultimo dei quali trattava la salute pubblica. Nei reali domini di là dal Faro vi era altresì una Direzione generale di polizia divisa in 5 «carichi», all'ultimo dei quali era affidata la pubblica salute, sempre ovviamente per la parte che riguardava la polizia.

Uno dei fasci dell'archivio della Direzione generale di polizia contiene alcuni fascicoli a stampa relativi agli atti, discussioni e determinazioni adottati dal Supremo magistrato di salute in occasione della peste di Noia (provincia di Bari) del 1816, altri riguardano l'annona, il raccolto, l'estrazione dei grani, (1851-1860), altro ancora la vigilanza da prestarsi dalla polizia per i commestibili che si spacciavano in pubblico, specialmente sui vini, con tre lettere del prefetto di polizia ai commissarii di quartiere (1817); un espediente infine contiene l'ordinamento del servizio sanitario interno.

Come si vede, la polizia, sia in centro che in periferia — fatte salve le competenze del Magistrato supremo e del Protomedicato —, aveva incidenza notevole in fatto di salute ed alimentazione.

Nel fondo Reale segreteria e Ministero di Stato di agricoltura, organismo quest'ultimo operante tra il 1847 e il 1849, si trovano carte anteriori e successive, relative al Ministero dell'interno che ne inglobava le funzioni prima e dopo quel periodo.

Nella serie relativa all'annona, alla salute pubblica e alla vaccinazione troviamo dati e notizie relativi alle vicende del commercio dei cereali

nel regno, notizie su provvedimenti annonari adottati dagli Stati stranieri su importazioni di grano e generi commestibili dall'estero, nonché disposizioni generali in materia annonaria e sanitaria. Indicazioni e informazioni notevoli si ricavano sullo sviluppo del colera in diverse città estere. Nella serie infine della Commissione statistica generale abbiamo i dati sul movimento della popolazione, le statistiche dei cereali e generi annonari, sul loro raccolto e consumo, sulle industrie e manifatture, sulle Giunte statistiche provinciali e circondariali, sui collaboratori alle operazioni di statistica.

Anche l'archivio dell'Intendenza di Napoli, come il primo per importanza di questi istituti, offre materia notevole alle vicende della salute pubblica e dell'alimentazione, recependo ovviamente le disposizioni emanate dal Soprintendente generale di salute; sono abbondantemente documentate le vicende e le attività di medici, farmacisti, dentisti, flebotomi, droghieri, veterinari, compresi quelli esercitanti abusivamente l'arte salutare; vi si trovano i regolamenti sanitari interni e marittimi, gli stati di salute, le provenienze dall'estero, le precauzioni contro il colera (come per Napoli nel 1837) e le malattie infettive in genere.

Le competenze delle varie segreterie di Stato nella parte continentale del regno sono compendiate, per quanto riguarda la Sicilia, nella Real segreteria e Ministero di Stato per gli affari di Sicilia, residente in Napoli, il quale era in stretto rapporto con il governo dei reali dominii oltre il Faro, costituito da un vero e proprio ministero denominato «Real segreteria e Ministero di Stato presso S.A.R. il luogotenente generale di S.M. ne' reali dominii oltre il Faro», residente in Palermo[9]. Le relazioni tra questi due organismi per quanto riguardava la salute pubblica e l'annona avvenivano tra il ripartimento degli affari interni del Ministero per gli affari di Sicilia e il quarto ripartimento degli affari interni, secondo carico: ovviamente dalla trattazione di questi affari era esclusa la parte contenziosa di competenza del ripartimento degli affari di grazia e giustizia.

Ed eccoci al Ministero dell'interno, il grosso organismo che sino al 1847 abbracciò anche le competenze di altri tre ministeri (agricoltura,

[9] Cfr. voce *Archivio di Stato di Palermo*, a cura di P. BURGARELLA - G. FALLICO, in *Guida generale* ... cit., in particolare alle pp. 320-323.

pubblica istruzione e lavori pubblici). Creato con decreto del 31 mar. 1806, ebbe la sua legge organica nel 1817; sua competenza primaria era l'amministrazione civile nella più ampia estensione del termine. Nel 1834, quando cioè aveva anche quelle competenze che perdette nel 1847, era suddiviso in 7 ripartimenti, le cui attribuzioni furono ovviamente modificate in quell'anno; il terzo ripartimento (istruzione pubblica) trattava fra l'altro gli affari relativi al collegio medico-cerusico e farmaceutico ed al protomedicato; il quarto ripartimento (beneficenza, salute pubblica e prigioni) trattava fra l'altro la salute pubblica e tutto quanto aveva relazione col Supremo magistrato e la Soprintendenza generale di salute, nonché le malattie ordinarie; il quinto ripartimento (commercio, agricoltura, arti e manifatture) il commercio interno, le fiere e i mercati, i prezzi, l'annona e grascia, la caccia e la pesca.

Per quanto riguarda le province del regno, ricorderemo soltanto che la materia della salute pubblica in genere e l'agricoltura, pastorizia e commercio (nella quale sezione rientrava l'annona in genere) facevano parte della amministrazione interna, cioè una delle tre grandi divisioni (con l'amministrazione finanziaria e gli atti giudiziari) in cui si dividono le scritture che dovevano essere raccolte negli archivi provinciali secondo l'art. 1 del regolamento annesso alla legge organica degli archivi del 12 novembre 1818.

Il grosso complesso di carte che costituisce la dotazione di questo fondo è suddiviso, per la più gran parte, nei cosiddetti tre versamenti che comprendono carte di tutti i ripartimenti.

Il primo versamento, cui corrisponde il primo inventario (n. 31/I) interessa per il Protomedicato (pratiche di personale, farmacie, esercizio abusivo delle arti salutari, nomine etc. 1840-1844), per le pratiche di salute pubblica (1807-1835), le vaccinazioni (1815-1818 e 1829-1833), gli stabili degli Incurabili (1815-1839), l'Ospedale meretricio (1838), mercuriali e prezzi dei generi annonari, gli stati di campagna, le notizie dei generi imbarcati, il movimento dei porti (s.d.), il commercio, le commissioni annonarie, le statistiche e stato delle campagne, i prezzi dei generi, i permessi per fiere e mercati, la caccia, pesca e l'economia rurale (inizio XIX secolo).

Ancora più importanti per il nostro discorso le carte del secondo versamento, cui corrisponde il secondo inventario (n. 31 bis II), che

includono tutti i ripartimenti. Ritroviamo qui il Protomedicato (1820-1845), gli esercenti l'arte salutare (1833-1834), il collegio medico (1825-1854); notevolissimo è il carteggio del quarto ripartimento per la salute pubblica provincia per provincia, con i rapporti sullo stato sanitario estero e delle provincie, contumacie e provenienze estere e delle provincie, trattamenti vari e precauzioni, trappeti e costruzioni che recano danno alla pubblica salute, vaccinazioni, risaie, colera, vaiolo e altre malattie epidemiche, cordoni e altre misure sanitarie.

Le carte del quinto ripartimento riguardano il commercio e l'agricoltura, l'annona e i mercati e le relative statistiche. Qui abbiamo rinvenuto un fascio assai interessante (il n. 1.120)[10] riguardante la miseria pubblica, i provvedimenti per arrestarne il progresso e mancanza di lavoro, per l'anno 1843 e sul quale avremo occasione di ritornare.

Il terzo versamento — cui corrispondono le carte del terzo inventario (n. 43) — contiene nella sua prima parte esclusivamente le carte riguardanti la salute pubblica dal 1852 al 1860 in tutte le province del regno. Sono esaminate le condizioni sanitarie generali, le leggi sanitarie interne ed estere, le epidemie, le adulterazioni di cibi e bevande, il servizio vaccinico etc.

Interi fasci e decine di fascicoli sono dedicati a epidemie di grande risonanza, come la peste bubbonica a Bengasi (1858), il ricorrente colera, le discussioni e le varie riunioni degli appositi organismi che portarono alla redazione del nuovo regolamento sanitario del 1853, il congresso di Parigi dei delegati dei diversi governi europei per stabilire discipline e principi uniformi per la tutela della pubblica salute, che portò alla Convenzione sanitaria internazionale del 3 feb. 1852.

Le enormi competenze del Ministero dell'interno in materia di amministrazione civile si riflettono altresì sull'importanza della documentazione conservata in materia di salute pubblica e, parallelamente, sull'incidenza dei suoi interventi in materia e sul rapporto tra la salute pubblica e l'alimentazione, come avremo occasione di verificare.

Siamo così pervenuti alla magistrature direttamente ed esclusivamente preposte alla pubblica salute, Protomedicato generale e Soprintendenza generale di salute.

---

[10] ASNA, *Ministero dell'interno*, inv. II, fascio 1.120.

Come si è accennato in principio, sin dal 1656 era stato istituito a Napoli, in occasione di una pestilenza, il Tribunale della general salute proseguito sotto tale denominazione sino al periodo murattiano.

Con la legge del 20 ott. 1819 vennero istituiti un Supremo magistrato e una Soprintendenza generale di salute in Napoli e Palermo; al primo spettava la parte deliberativa del servizio sanitario marittimo ed esterno, alla seconda la parte esecutiva. Il Supremo magistrato di Napoli era composto di 10 deputati, quello di Palermo di 6 ed essi erano presieduti dal soprintendente generale; presso ogni supremo magistrato e soprintendenza generale vi era una facoltà medica, composta di 6 medici ordinari, più 2 componenti soprannumerari che erano un professore di chimica ed un architetto. Nelle province continentali e nelle Valli di Sicilia il servizio sanitario era diretto dagli intendenti, i quali erano in contatto, nell'esercizio di queste funzioni, col soprintendente generale; ogni deputazione locale di salute aveva alle sue dipendenze uno o più medici.

Il Protomedicato generale vantava un'origine ancora più antica, risalendo al 1530 ed aveva giurisdizione su tutti gli affari sanitari. Prima facente parte del Ministero delle finanze, con decreto 27 ottobre 1810 passò al Ministero dell'interno, di cui costituì quindi una delle dipendenze. Il protomedico generale del regno era il primo medico del re, un altro fungeva da segretario generale. Del collegio facevano parte 8 farmacisti. Nel 1822 altresì venne creato un viceprotomedicato in ogni distretto, composto da un medico ed un farmacista; un altro ufficio di protomedicato generale era stabilito in Palermo.

Accanto ai due organismi principali, dobbiamo citare l'Istituto centrale vaccinico, composto da 10 soci ordinari e 2 aggiunti; all'istituto erano addetti 12 vaccinari ordinari ed altrettanti straordinari.

Secondo il decreto e lo statuto del 27 gen. 1831, in ogni provincia ed in ogni distretto c'erano le Commissioni vacciniche, composte le prime di 4 membri ordinari, le seconde di tre, ciascuna con un presidente ed un segretario; in ogni comune infine c'era una Giunta vaccinica composta dal sindaco presidente, dal parroco o dai parroci del comune e dai professori condottati o, in loro mancanza, dai vaccinatori patentati.

L'organizzazione sanitaria di cui sopra, esaminata come si è detto nel periodo del suo ormai avanzato consolidamento istituzionale, pre-

senta attraverso alcune delle serie più notevoli dei suoi archivi (inv. 128, Supremo magistrato di salute e inv. 129, r. Protomedicato), quali le ministeriali, le deliberazioni, i regolamenti, le malattie contagiose, il colera in particolare, i cordoni sanitari, le conferenze sanitarie internazionali, la corrispondenza protomedicale, un quadro composito e variegato della pubblica salute nel regno di Napoli, che cercheremo nelle grandi linee di fare emergere nei suoi rapporti, riflessi, connessioni e interrelazioni con i problemi legati all'alimentazione delle popolazioni del regno.

Un cenno infine merita il carteggio della serie Regolamenti e disposizioni generali sul servizio sanitario, che nell'inventario è detto iniziare con l'anno 1751, laddove abbiamo riscontrato che la copertina che avrebbe dovuto racchiudere gli atti relativi è vuota e che dal 1751 si passa al 1807. Notevole è una «Memoria sul sistema amministrativo della Soprintendenza generale e Magistrato di salute» (s.d.) che abbiamo già citato all'inizio [11], come altrettanto interessanti sono le redazioni dei successivi regolamenti sanitari del 20 ott. 1819, del 13 mar. 1820 e del 23 mag. 1853. Dal 1849-1850 si discute molto per attuare un congresso di delegati sanitari, allo scopo di stabilire un'uniformità di provvedimenti atti a garantire la conservazione della salute pubblica presso tutti gli Stati italiani, ciò che portò alle conferenze sanitarie internazioni di Parigi del 1849, 1850, 1851 e 1852 e poi del 1858-1859 [12].

Estremo rilievo acquistano poi i fasci dedicati al colera ed alle misure di precauzione contro il morbo e quello relativo alla peste di Messina e Reggio del 1743; alcuni fasci infine contengono i volumi rilegati in pergamena con le prime deliberazioni dei deputati della salute dal 1656 al 1743, preceduti da un «Libro dove si notano li ss.i deputati della salute che giornalmente vengono nella deputazione et le hore che ci assisteno» dal 30 ottobre 1632 al 1634 [13].

---

[11] Cfr. nota 1.

[12] ASNA, *Ministero dell'interno*, inv. III, fascio 883/2, fasc. 22.

[13] ASNA, *Supremo magistrato di salute*, inv. 128, fascio 295, vol. 1. Si vedano altresì, per le deliberazioni dei deputati della salute, i fasci da 495 (già citato) a 515, per il «Cholera morbus», i fasci da 199 a 239 e, per la peste di Messina e Reggio del 1743, il fascio 277.

3. *Il rapporto tra le strutture sanitarie e l'alimentazione attraverso l'indagine archivistica sulla documentazione prodotta dalle istituzioni sanitarie.* — L'anonimo estensore della già citata «Memoria sul sistema amministrativo della Soprintendenza generale e Magistrato di salute» così concludeva le sue osservazioni sull'organizzazione di questo ramo dell'amministrazione:

«oggi che uno stato di calma sembra voler succedere alla piena de' mali, che per sì lungo tempo han desolato la nostra patria e che il commercio marittimo sembra dover riprender tutto il vigore possibile, per la felice circostanza della riunione di questo Regno sotto il dominio del suo augusto e legittimo sovrano, è tempo di portare l'ultima mano alla perfezione di questo importante ramo di servizio e dargli tutto lo sviluppo che può competerli (...) sarebbe opportuno di compilare la raccolta degli statuti sanitari, che Sua Maestà dall'anno 1802 si degnò di ordinare per mezzo del ministro Acton, e che non si è vista mai più effettuita ... conciliata in questo modo la confidenza dell'estero, vedremmo rispettate le nostre imbarcazioni, come procedenti da un luogo in cui la disciplina sanitaria è affidata ad un collegio di uomini istruiti ed è regolata da un'esatta e ragionevole legislazione. Il commercio e la pubblica salute troverebbero in essa la loro garentia e l'amministrazione toccherebbe la meta che era destinata a percorrere»[14].

Erano così delineate le direttive della politica sanitaria dello Stato — che a ragione considerava la tutela della salute pubblica come la più solenne e la più grave delle sue attribuzioni — attraverso gli organismi cui si stava per dare il definitivo assestamento e che troverà consacrazione nella legge del 20 ott. 1819, con la quale agli intendenti nelle rispettive province era affidato il servizio sanitario in stretta intesa, nel quadro delle leggi sull'amministrazione civile, con le direttive dei soprintendenti generali e dei supremi magistrati di salute.

Alla legge seguì il regolamento sanitario del 1° gennaio 1820.

Richiamando questo regolamento è interessante ricordare lo spirito con il quale il governo dell'epoca partecipava alle discussioni che dovevano portare al progetto di convenzione sanitaria internazionale del 1852:

«Abbiamo un codice sanitario elaborato nella Sicilia oltre il Faro circa la metà del secolo trascorso e che la sapienza dell'immortale Carlo III sanzionò pei dominii continentali l'anno 1751 e i cui dettami furono riprodotti nel Regolamento del 1820

[14] Cfr. nota 1.

(...) Si abolirà ad un tratto l'opera di un saggio legislatore, per associare, in forza di convenzione, la nostra sorte con Nazioni che non dividono con noi i medesimi pericoli e per aggiogare il nostro avvenire a popoli che non ánno con noi le medesime condizioni geografiche, economiche, amministrative. Certo che no (...)» [15].

Il governo era invece dell'avviso che, più che aderire alla convenzione internazionale, si dovesse procedere alla revisione del codice sanitario. E di ciò si faceva eco il Consiglio dei ministri in un rapporto al re (s.d.) quando osservava che

«... il sistema delle nostre guarantigie sanitarie è stato per lunghi secoli osservato nel regno senza danno del commercio, senza richiami dello straniero e ... tornerebbe a grave pericolo ripudiar tutto quanto si è finora praticato, condannare le opinioni della Scuola medica napoletana, la quale pur occupa un posto onorevole in Europa» [16].

Dopo aver delineato, attraverso un sufficiente svolgimento temporale, la fisionomia e l'organizzazione degli istituti preposti alla tutela della salute pubblica, ci soffermeremo adesso un po' più da vicino, con la scorta della documentazione prodotta da detti uffici, sul rapporto e sull'incidenza della loro attività nei problemi connessi all'alimentazione delle popolazioni. Anche in questa parte dell'esposizione, la maggiore attenzione la dedicheremo a quanto, da fatti, circostanze, situazioni, normative, emerge nell'ultimo periodo storico preso in esame, sia per maggior disponibilità della documentazione, sia per la più completa e definita caratterizzazione degli istituti. Per il periodo anteriore, ricorderemo come esempio di tempestivo intervento, le dettagliate istruzioni e cautele che i Deputati della general salute emanano per Napoli nel 1743 in occasione della già ricordata peste di Messina e Reggio; a parte tutto quanto viene previsto per il cordone sanitario, quei magistrati rivolgendosi agli Eletti della città di Napoli li pregano — come abbiamo visto — di ordinare l'accantonamento della maggior quantità possibile di generi alimentari di modo che la città possa prepararsi ad affrontare l'emergenza evitando quanto era avvenuto a Messina, che oltre al contagio aveva dovuto subire i mali della fame [17]. Questo del conciliare le restrizioni del cordone alla

---

[15] ASNA, *Ministero dell'interno*, inv. III, fascio 883/2, fasc. 22 (1852).
[16] *Ibid.*, fascio 883/1, fasc. 8.
[17] Cfr. nota 5.

necessità di rifornire di viveri le popolazioni era indubbiamente il compito più difficile che le autorità preposte dovevano affrontare: e dalla buona riuscita di questa impresa dipendeva ovviamente lo stato d'animo della gente, che non poteva che guardare soprattutto alle più elementari esigenze della sopravvivenza.

Passando ad altri territori, un quadro veramente drammatico della situazione alimentare delle popolazioni della Calabria meridionale nella seconda metà del '700 e specialmente in quelli che vennero definiti gli anni della fame (1762-1764) è dato da due eccezionali «Memorie» con le quali due notai della Calabria Ultra, a margine dei loro protocolli e quindi al di fuori del loro «officium» descrivono, per il loro territorio, le condizioni di vita seguite alla carestia dell'anno 1763. Uno di essi, Tommaso Antonio Nesci da Stignano[18], ad un certo punto così si esprimeva:

> «Altro non si vedeva che morti e quelli che viveano tutti si ravisavano in faccia a colore dell'erbe di cui cotidianamente si pascevan che d'ogni genere ad usum di giumente mangiavano per saturar lo di loro ventre»,

mentre l'altro, Francesco Maria Procopio da Bovalino[19], la cui «Memoria» è molto più particolareggiata, ha toni ancora più apocalittici:

> «da lontan si udivano li pianti, urli e grida, gemiti e lamenti che moveano a compassione le pietre, perché chi non avea denaro periva di fame e chi avea qualche denaro col ricapito che vendea le migliori cose di casa, periva benanche perché non trovava che comprare (...) Così uomini, come donne, giovani, vecchi, figliuoli e bambini e tutti chiedevano pane, chi diceva son tre, chi quattro e chi otto giorni che non assaggio pane; li piccoli ragazzi chiedevano quanto porta una mosca su l'ala, in modo che era una compassione sentire le flebili voci di tanti miseri».

Ma, secondo noi, il punto più notevole del nesso tra le istituzioni dello Stato anche se in questo caso non direttamente preposte alla salute pubblica e l'alimentazione della popolazione, appare, nei primi anni del XIX secolo, quel meticoloso rapporto sulle condizioni generali del regno che passa sotto il nome di *Statistica murattiana* e nel quale la

---

[18] Sezione di Archivio di Stato di Locri (RC), *Archivio notarile di Gerace*, inv. 82, b. 145, vol. 1.500,. 1763.

[19] *Ibid.*, b. 194, vol. 2.129, 1763.

salute e l'alimentazione pubblica vengono esaminate al dettaglio di una indagine capillare che, per quel tempo, appare veramente esaustiva. Essa venne definita dal Caldora[20] — che ne pubblicò la parte relativa alla Calabria nelle sue sezioni più interessanti — «la prima indagine seria, metodica, capillare compiuta nel Mezzogiorno», opera che costò notevole lavoro di ricerca ai vari corrispondenti dalle province i quali, sulla base di appositi questionari, riferivano ai cosiddetti «redattori statistici», uno per provincia. Di questa indagine la parte più rilevante ai nostri fini è la terza (sussistenza e conservazione delle popolazioni), suddivisa nei seguenti paragrafi: alimenti, vestimenta, abitazioni, cause dell'insalubrità dell'aria, pubblica salute.

L'estrema articolazione della relazione, l'organica illustrazione della materia, la minuta descrizione delle tecniche e delle usanze nell'alimentazione, pur tenendo conto della limitatezza degli strumenti di rilevazione del tempo, del grado di conoscenza dei rilevatori (per lo più medici e membri delle varie «società economiche») sono indici, quanto meno, della serietà delle intenzioni (se non della scientificità dei risultati) degli amministratori del tempo, i quali raccolsero una documentazione che, quanto meno dal punto di vista statistico, rappresenta un punto fermo nelle cognizioni tecniche del tempo sulle materie in questione che venne in epoche successive presa a modello in altri tentativi similari condotti durante la restaurazione borbonica attraverso le Società economiche e, in periodo unitario, attraverso famose inchieste parlamentari e indagini di singoli studiosi quali Lombroso, Padula, Franchetti.

Illuminanti sono le descrizioni che i rilevatori statistici trasmettono ai redattori statistici presso le Intendenze delle varie provincie, i quali le elaboravano per le loro relazioni. Ne riportiamo qualcuna tra quelle relative alle due Calabrie.

Per la Calabria Citeriore:

I. Alimenti, 2. Cibo ordinario, «L'ordinario cibo della maggior parte della popolazione di questa provincia è misto. Più per economia che per volontà incline all'erbivoro la classe del popolo, siccome è portata al carnivoro la classe agiata»[21].

---

[20] U. CALDORA, *La statistica murattiana del regno di Napoli. Le relazioni sulla Calabria*, Messina 1960, p. 4.

[21] *Ibid.*, p. 15.

V. Pubblica salute, 2. Impiegati alla guarigione, «... nel languore delle malattie, la derelitta indigenza non ottiene dalla pietà quegli uffici che si accordano esclusivamente a prezzo di oro. Nelle campagne le infermità vengon neglette, o son curate con de' rimedi, che l'esempio ha tramandato di padre in figlio. Pochi istruiti, e moltissimi ignoranti si rivolgono fra i medici, cerusici e speziali di questa provincia. Le ostetrici non sono che donnicciuole entrate al mestiere senza istruzione e bene spesso senza esperienza. Ne' parti difficili nulla si deve sperare dal loro ajuto. Come tutto si deve temere dallo loro audacia»[22].

Per la Calabria Ulteriore:

I. Alimenti 2. Cibo ordinario, «Il vitto è generalmente misto in tutta la provincia. L'infima classe è uniformemente abituata più all'uso di vegetabili, che a quello delle carni. Presso le popolazioni numerose l'ordine dei possidenti, e quello degli artigiani sono trasportati per le carni e per i cibi farinacei»[23].

II. Vestimenta, «La materia delle vesti popolari per le persone povere è il cotone tinto generalmente coll'indago. Il calzone, il giubbone, il sopragiubbone di està sono di questo materiale. I contadini comodi si distinguono pel panno di regno e pe' velluti di cotone de' quali formano le medesime vesti. Un panno nazionale e ruvido, fatto di lane grezze di pecora, di montone, di colore costantemente nero, al tatto ispido come quelle di fiera, conosciuto col nome di «arbascio» forma il materiale delle medesime vesti in inverno. L'occhio non usato a distinguere i pastori calabresi, vedutili in fondo alle foreste, coperti generalmente di questo panno ruvido e bruno, al loro portamento inurbano e disinvolto, temerebbe di imbattersi co' Papioni, cogl'Ovanderù, cogl'Orang Outang» (sic)[24].

V. Pubblica salute, 3 Patologia, «In una provincia varia nella disposizione de' luoghi, le endemie non possono essere uniformi presso tutte le popolazioni. Gli abitanti del dorso dell'Appennino e delle sue più prossime pendici sono soggetti alle malattie infiammatorie. Il predominio dei temperamenti collerici in tutti i calabresi permette difficilmente che le infiammazioni fussero pure le angine, le punte, le pulmonie è ben raro che non portino un disordine gastrico e non chiamino in concorso l'alterazione della bile. I tifi, il reumatismo, le febbri biliose sono mali conseguenti alla medesima natura dei luoghi»[25].

Bastano queste poche indicazioni per avere netta la sensazione di un quadro spietatamente realistico e agghiacciante della situazione igienico-sanitaria e alimentare dell'epoca.

---

[22] *Ibid.*, p. 26.
[23] *Ibid.*, p. 31.
[24] *Ibid.*, pp. 37-38.
[25] *Ibid.*, pp. 44-45.

Altre significative informazioni sullo stato e le condizioni di vita delle popolazioni del regno si hanno dai rapporti che i vari intendenti delle provincie e delle Valli inviarono al Ministero dell'interno alla fine del 1843 in risposta ad una «ministeriale urgentissima e riservatissima in ordine alle notizie di una straordinaria miseria del regno per la scarsezza de' vari ricolti in questo anno» (ministeriale 16 dic. 1843)[26].

L'intendente di Bari così risponde:

«La provincia à nel commercio la principale sorgente della sua ricchezza ed il commercio è florido, benché non quanto potrebbe esserlo. Affliggente è pertanto lo stato dell'agricoltura e della pastorizia in questo anno».

Quello di Abruzzo Citeriore sottolinea che:

«si sperimenta nell'Abruzzo Citeriore una miseria quale dovea attendersi dopo lo scarso ricolto: ma però essa non è tale da compromettere la pubblica tranquillità (...) Intanto, però che la fame può talvolta gittare nello stato di violenza anche gli uomini dabbene, per il presente egli propone: 1° Inibirsi dal Real Governo la estrazione de' cereali; 2° Attivarsi altre opere pubbliche ed in preferenza le strade (...) 3° Di promuoversi anche lavori di orti e manifatture (...)»

L'intendente di Basilicata scrive:

«Per l'effettiva scarsezza del ricolto la miseria in questo anno sarà assai risentita ed è assai da temersi che si accresca con l'avanzarsi della stagione. E quantunque in ciascun comune non potrà mancare frumento per la panizzazione, le famiglie de' numerosi coltivatori trovansi con debiti e sprovvedute di tutto. È indispensabile accorrere con mezzi pronti e straordinari».

L'intendente di Caserta:

«Nella provincia non avvi miseria molto sensibile: e le voci su tal proposito sono per ora esagerate. Si è già disposto di eseguirsi subito le opere pubbliche, affin di soccorrere gli operai ne' Comuni dove l'agricoltura non offre grandi risorse».

L'intendente di Lecce:

«La miseria che affligge la provincia non è né nuova né tale che reclami straordinarie misure. La produzione dell'olio, principale elemento della pubblica ricchezza già da più anni è assai scarsa, quindi i proprietari fanno vedere il male maggiore di

---

[26] ASNA, *Ministero dell'interno*, inv. II, fascio 1.120 (cfr. n. 9), «Provvedimenti per la mancanza di lavoro»: risposte degli intendenti.

quello che siesi in effetti e destano maggiori voci ed allarmi (...). I mezzi da rimediarsi consistono nell'attivare le opere pubbliche».

L'intendente di Cosenza è molto pessimista:

«La miseria è effettiva e straordinaria perché inusitata per la scarsezza del ricolto in questo anno non meno pel grano, che pe' succedanei. Ne' casali di Cosenza, e più di tutti nel comune di San Giovanni in Fiore, non solo per la efferata indole degli abitanti, ma per la miseria universale commettonsi eccessi e se n'è scritto al Ministro della Polizia Generale».

L'intendente di Catanzaro:

«La produzione delle granaglie in questo anno può valutarsi al sesto dell'effettivo consumo, ciò che fa insorgere la necessità di supplirvi con immissioni da altri luoghi. Il ricolto degli oli e quello della castagne (...) è riuscito competentemente ubertoso ed ha migliorato le condizioni economiche della provincia, benché non da per tutto ugualmente ... la miseria è sensibile ma non tale da dare luogo ad allarme, se già le condizioni delle vicine provincie non la aggravino con rendere più scarsi i generi di prima necessità ed elevandone i prezzi, i quali già eccedono un terzo dell'ordinario. Niun comune può dirsi in uno stato eccezionale, almeno per quanto si sappia. Il mezzo valevole ad un generale sollievo consisterebbe nell'agevolare la immissione dall'estero di ogni cereale (...)».

L'intendente di Reggio scrive:

«Non in tutti i punti della Provincia le circostanze sono le medesime ... Da per ogni dove è poca la coltura de' cereali, ma la vicinanza della Sicilia e quella dei caricatoi fanno si che non mai potranno mancarvi grano, granaglie e legumi (...) D'altra parte le industrie sono svariate e difficili a venir meno del tutto; e la indole degli abitanti in generale è pacifica ed amica dell'ordine (...) Africo, Roghudi, Amendolea, Condofuri, Roccaforte sono miserabili popolazioni, le quali nel verno si nutriscono di erbe colte nelle acque del mare e condite con sugo premuto dal lentisco».

L'intendente di Napoli scrive:

«Incominciando dalla Capitale, il suo aspetto esterno non offre alcun segno di penuria. Se alquanto elevato è il prezzo de' fagiuoli, delle fave, del granone e delle patate, moderato è quello delle carni, delle castagne, delle frutta e dei salumi. L'essere scemato il numero delle braccia, occupate spezialmente ne' lavori delle strade di ferro poco o nulla influisce sulla capitale, dove sono oltre modo svariate le industrie e le occupazioni. Ciò peraltro non induce che debba dirsi prospero lo stato della città, in particolar modo per le classi medie ed infime».

Le conclusioni di questa serie di risposte sono così condensate:

«se la miseria fà pur sentirsi in questo anno, essa non è né straordinaria, né estrema, quindi vi si potrà rimediare coi mezzi suggeriti dal Governo: 1° Dessi mi sembra che possano consistere nell'attivare i pubblici lavori, come già si è cominciato a fare; 2° In niun Comune fin oggi ci ha bisogno di soccorsi immediati e speciali».

Sostanzialmente analoghe sono le risposte che pervengono dagli intendenti della Sicilia e le conclusioni che se ne traggono da parte del ministero.

È poi da sottolineare la meticolosità delle istruzioni che la Soprintendenza generale di salute diramava in occasione delle varie manifestazioni di peste verificatesi nei primi decenni dell'Ottocento a Malta, a Fiume, Spalato, Corfù, a Noia in provincia di Bari e altrove, specie in materia di cordoni sanitari. Nel 1816 il predetto Supremo magistrato pubblicava un «Catalogo dei generi suscettibili (di contagio) e metodo di espurgarne alcuni», diramato subito agli intendenti perché ne informassero tempestivamente i sindaci: nella lista vi sono anche generi commestibili, fra cui frutti secchi di ogni specie, datteri, mandorle, pistacchi [27]. Nelle «Istruzioni sanitarie per coloro che sono addetti ad estirpare il male contagioso del comune di Noja in provincia di Bari», comprese nelle «Misure profilattiche e prescrizioni sanitarie pel servizio dell'ospedale de' contagiosi», c'è un articolo, il 16°, che mette conto di trascrivere integralmente:

«È loro (= cioè ai professori dell'arte medica, cerusici, impiegati e infermieri) particolarmente raccomandato di nodrirsi convenevolmente, di ber buoni vini, di usar con moderazione i liquori spiritosi leggermente amari, di provocar la traspirazione e di tener il ventre libero. Si debbono sforzare di sbandire i pensieri funesti dal loro capo, e di vivere colla quiete dell'animo, non men che il più allegramente, che si possa» [28].

Più che un articolo di un freddo e burocratico regolamento sanitario sembra un compendio di sana e gioiosa filosofia di vita.

Intanto il 13 mar. 1820 veniva emanata la legge e statuto penale per le infrazioni dei regolamenti sanitari, che comminava pene severis-

---

[27] ARCHIVIO DI STATO DI CAMPOBASSO (d'ora in poi ASCB), *Intendenza*, b. 1.019, fasc. 151.
[28] *Ibidem*.

sime fra cui la morte, l'ergastolo e il primo e secondo grado di ferri ai colpevoli di falsificazione di patente sanitaria rispettivamente «sporca», cioè rilasciata in un luogo infetto, «tocca», cioè rilasciata in luogo sospetto, «libera o netta», cioè rilasciata in luoghi liberi da peste o altre malattie contagiose.

L'altra importante tappa nella disciplina del servizio sanitario è il nuovo regolamento sanitario del 23 mag. 1853, seguìto al fervore delle conferenze sanitarie internazionali di Parigi e redatto alla luce delle più recenti acquisizioni della scienza medica dibattute nelle vivaci adunanze del Supremo magistrato di salute e della sua Facoltà medica.

La vicenda sanitario-alimentare sin qui ripercorsa trova adeguata eco nella documentazione delle magistrature periferiche, più o meno puntualmente presenti negli archivi meridionali e sulla quale ora brevemente ci soffermeremo a conclusione della nostra esposizione.

Cominceremo col dire che le disposizioni emanate dal Supremo magistrato di salute le troviamo frequentemente allegate alla documentazione contenuta nella serie Sanità pubblica dei fondi intendentizi dei vari archivi, come in genere venivano allegati o trascritti nei conseguenti atti delle autorità periferiche le disposizioni emanate dalle varie amministrazioni centrali.

Uno dei casi più ricorrenti nei quali il Magistrato di sanità interveniva diramando le decisioni agli intendenti era quello delle varie fiere che si tenevano nel regno, per il cui svolgimento venivano diramate le necessarie cautele e condizioni, onde evitare il propagarsi di epidemie cui il contatto e la concorrenza di gente di provenienza sospetta poteva dare luogo.

I vari regolamenti sanitari da noi sopra citati dettavano del resto norme per la salvaguardia dai pericoli derivanti dalla respirazione di aria malsana, dall'uso dei cibi, bevande e farmaci nocivi, dal contatto con cose, persone e animali già comunque contagiati; altre disposizioni riguardavano la vigilanza sulle risaie, sulle stalle, sulle fogne e sulla pulizia delle strade e vietavano l'uso di cibi, bevande e farmaci nocivi. Le carte d'archivio danno larga testimonianza della frequenza e della lunga durata delle malattie epidemiche, cui spesso, — nonostante le precauzioni adottate, — non si riusciva a far fronte: le cause di queste insorgenze epidemiche andavano trovate non solo nelle gravi carenze in materia igienica, ma anche nella cattiva e inadatta alimentazione,

cui talora la popolazione era costretta a ricorrere data la scarsa commercializzazione dei generi alimentari. Si ha notizia ad esempio che ad Atrani l'eccessivo consumo di legumi secchi nei mesi estivi, per mancanza di verdure, provocava spesso febbre tifoidea [29]. Peggio succedeva nel caso di cibi guasti, come a Salerno nel 1851 quando vengono rinvenuti in una bottega salumi guasti. [30]

Anche in altri comuni del Principato Citra era frequente la diffusione del tifo se le commissioni locali di pubblica salute si sforzavano di raccomandare la sorveglianza sulla vendita di bevande e commestibili guasti [31].

Le epidemie di questo genere colpivano in particolare i ceti meno abbienti, come provano le delibere comunali, che stabilivano la somministrazione agli infermi poveri di alimenti costosi, ma indispensabili alla dieta di chi era colpito dal morbo (carne di castrato e di gallina, pasta fine, grano, lardo, zucchero) [32].

Nel carteggio del comune di Gaeta con l'intendente di Caserta si rinvengono alcuni atti riguardanti provvedimenti presi dalla deputazione di salute pubblica su navi infette o addette al trasporto di derrate deperibili [33]. I verbali delle sedute dei consigli provinciali e distrettuali danno proposte o pareri sullo stato sanitario dei comuni e si dilungano sulle cattive condizioni igienico-sanitarie di molti comuni. Nei verbali degli anni 1818-1820 è riportata la disposizione (adottata con rescritto reale su proposta del Consiglio provinciale), che vietava lo scavo dei fusari per la macerazione della canapa a distanza inferiore a due miglia dai comuni, laddove invece il distretto di Nola, nel cui territorio era fiorente l'industria della canapa, chiedeva di essere esonorato da quel divieto e di poter predisporre tali canali alla distanza di un miglio dall'abitato [34].

Frequenti sono le notizie dalle province per la cattiva qualità del pane, e quindi della farina, e per il danno che tale alimento base

---

[29] ARCHIVIO DI STATO DI SALERNO, *Intendenza, Salute pubblica.*
[30] *Ibidem.*
[31] *Ibidem.*
[32] *Ibidem.*
[33] ARCHIVIO DI STATO DI CASERTA, *Intendenza, Carte comunali.*
[34] *Ibid., Consiglio provinciale e distrettuale.*

recava alla salute della popolazione[35]. Il grano spesso veniva a mancare e colpisce ad esempio, in Calabria, un'indagine condotta nel 1860 ad Oriolo, in provincia di Cosenza, sulla morte di una donna per inedia[36]. La produzione dell'olio, in Calabria, occupa un posto notevole nell'economia della regione e nel 1852 il Ministero dell'interno emana disposizioni sulla costruzione dei frantoi e il loro mantenimento al fine di preservare la salute pubblica[37]; dal Magistrato di salute nel 1857 vengono richieste notizie sulla struttura dei frantoi «a lavatoio» o «alla genovese» ai fini della compilazione di un regolamento di massima, destinato agli stabilimenti oleari[38].

Nella serie Sanità pubblica e marittima dell'Intendenza di Cosenza tra le norme emanate dal Ministero dell'interno e dirette all'intendente di Calabria citra per la prevenzione e cura del colera troviamo la proibizione di macellare in città e la vigilanza sulla vendita dei commestibili, con particolare riguardo alla frutta acerba o guasta e alla carne e pesce non freschi e ai vini acidi, adulterati e nuovi[39].

Nel fondo del Consiglio generale degli ospizi di Cosenza spunti interessanti offre il regolamento per l'interna amministrazione dell'orfanotrofio di Cosenza. Il cap. 3 di quello provvisorio del 1808, relativo agli alimenti (artt. 1-6) dà disposizioni sulla quantità e qualità del pane delle allieve e delle maestre, mentre in quello del 1838 il cap. 9 riguarda «Nutrimenti. Descrizione del vitto, quantità e qualità. Quadro delle razioni settimanali»[40].

Nella serie Intendenza di Catanzaro, Opere pubbliche regie e provinciali[41], alla proposta per l'installazione di un orfanotrofio troviamo una pianta con indicazione dei locali da adibire alla preparazione e distribu-

---

[35] Cfr. ad esempio, ARCHIVIO DI STATO DI COSENZA, *Intendenza, Annona*, b. 3, fasc. XI, Paola, 1812.

[36] *Ibid.*, b. 2, fasc. IV, «Processetto amministrativo sulla morte di Maria Giulia Napoli di Oriolo per inedia», febbraio 1860.

[37] *Ibid.*, *Società economiche, Agricoltura e pastorizia*, vol. V, fasc. 28, luglio 1852, ministeriale n. 1423.

[38] *Ibid.*,1857.

[39] *Ibid.*, *Intendenza, Sanità pubblica e marittima*, b. 2, fasc. 36, 1835.

[40] *Ibid.*, *Consiglio generale degli ospizi*, b. 3, fasc. 83, 1808 e fasc. 84, 1838.

[41] ARCHIVIO DI STATO DI CATANZARO, *Intendenza, Opere pubbliche regie e provinciali 1806-1860, ad annum.*

zione degli alimenti; nel fondo del Consiglio generale degli ospizi con le istruzioni a stampa del 1815 emanate dal Ministro della guerra e marina sul nuovo metodo alimentare da osservarsi negli ospedali militari[42], troviamo indicazioni dettagliate sulla quantità e qualità della composizione delle razioni da somministrare, la loro distribuzione e variazione.

Nelle carte dell'Intendenza di Capitanata troviamo notizie sui trappeti della provincia, sulla nocività dei trappeti del tipo «a grotta»[43], e di quelli siti nell'abitato[44] nonché sull'inosservanza dei regolamenti vigenti sulla macellazione[45]. Nell'Archivio di Stato di Lecce, nel fondo Scritture delle università ed ex feudi, si rinvengono notizie sul divieto di pesca dei «vermini» e delle anguille gialle perché dannose alla salute[46]. Per quanto riguarda le disposizioni relative ai cordoni sanitari, l'Intendenza di Bari, nella serie Sanità pubblica, ha un fascicolo[47] sul metodo curativo suggerito dal Supremo magistrato di salute per il colera del 1837 e un altro[48] sulla assunzione del «vino amaro antifebbrile» del dott. G.B. Salvadori per la cura del colera, che troviamo anche raccomandato in una circolare del 30 mag. 1810 del ministro dell'interno all'intendente di Molise[49], con la quale si raccomandava la diffusione di un opuscolo di «Osservazioni di molti professori dell'arte salutare (...) concernenti ai prosperi effetti dell'uso del vino amaro anti febbrile (...) commendevole per estinguere o prevenire diversi morbi» e definito «medicina che è stata sinora non senza successo adoperata per il bene dell'umanità».

Ancora nella stessa serie Sanità pubblica si rinvengono notizie sul divieto di vendita di carne suina e vino nuovo in occasione della peste[50], un catalogo dei medicamenti spediti a Noicattaro dal Supremo

---

[42] *Ibid.*, *Consiglio generale degli ospizi, 1806-1864, ad annum.*

[43] ARCHIVIO DI STATO DI FOGGIA (d'ora in poi ASFG), *Intendenza di Capitanata, Sanità pubblica*, fascc. 340 e 312.

[44] *Ibid.*, *Intendenza di Capitanata, Affari comunali*, II serie, b. 221.

[45] *Ibid.*, I serie, b. 208.

[46] ARCHIVIO DI STATO DI LECCE (d'ora in poi ASLE), *Scritture delle università ed ex feudi, Atti diversi*, b. 25.

[47] ARCHIVIO DI STATO DI BARI (d'ora in poi ASBA), *Intendenza, Sanità pubblica*, b. 1, fasc. 1/I.

[48] *Ibid.*, fasc. 1/V.

[49] ASCB, *Intendenza*, b. 1016, fasc. 1045.

[50] ASBA, *Intendenza, Sanità pubblica*, b. 10, fasc. 58.

magistrato, contenente anche l'indicazione di erbe commestibili, noce moscata e cannella tra i medicamenti [51].

Lo stesso Archivio di Stato di Lecce segnala, nel fondo Scritture delle università ed ex feudi un diploma di re Ladislao, datato 27 ago. 1409, con cui si vieta il trasporto per mare di frumento, legumi e vettovaglie diverse senza apposita licenza [52], nonché un divieto della Soprintendenza di salute di trasferire nella provincia leccese animali bovini provenienti da Ferrara nonché carni salate e formaggi da quelli derivati, a causa di una malattia epidemica diffusasi colà nel 1747 [53].

Il rapporto sanità-alimentazione nella parte che interessa, più che le popolazioni in genere, le comunità particolari (ospedali, ospizi, truppe, carceri, collegi etc.), presenta, negli archivi pugliesi, notazioni degne di memoria; si rileva in una pluralità di serie: nel fondo Intendenza di Terra di Bari, Culto e dipendenza, un libretto a stampa contenente le istruzioni per il regime degli ospizi del regno, relative anche agli aspetti sanitari e alimentari [54]; nell'Intendenza di Terra di Otranto, Affari generali, un fascicolo col regolamento dell'ospedale delle opere e bonifiche di Brindisi [55] e uno sulla situazione igienico-alimentare degli ospedali di Taranto [56]; nella Dogana delle pecore di Foggia alcuni fascicoli relativi alle forniture alimentari degli infermi ricoverati all'ospedale del reggimento «Dragoni della Regina» (1742-1801) [57], nonché una lunga serie di fascicoli relativi alle forniture alimentari della truppa [58]; nel fondo dell'Intendenza di Capitanata, Atti vari e Affari comunali, molte buste riguardano l'alimentazione dei detenuti, oltre quella delle truppe [59].

---

[51] *Ibid.*, b. 4, fasc. 24.

[52] ASLE, *Scritture delle Università ed ex feudi.*

[53] *Ibidem.*

[54] ASBA, *Intendenza, Culto e dipendenze.*

[55] ASLE, *Intendenza di Terra d'Otranto, Affari generali*, fasc. 1.528.

[56] *Ibid.*, b. 6, fasc. 38.

[57] ASFG, *Dogana delle pecore*, serie V, fascc. 4.821, 4.823 e 4.825.

[58] *Ibidem.*

[59] *Ibid., Intendenza di Capitanata, Atti vari*, bb. 1.496, 1.497, 1.500, 1.506-1.525, 1.531-1.537 e 1548-1565.

Ancora più rilevanti gli aspetti sanitari dell'alimentazione si presentano nella carte relative a ospizi, ospedali o orfanotrofi, come per esempio, nel fondo Intendenza di Capitanata, Opere pie, serie I, dove una busta conserva una relazione sull'amministrazione delle rendite degli ospedali di Foggia e Lucera, con notizie sul vitto somministrato agli infermi e datata 1826[60].

Sono, quelle precedenti, alcune espressioni documentarie che interessano il rapporto sanità-alimentazione, che abbiamo scelto ad esemplificazione tra le tante conservate negli archivi delle province meridionali.

Il fitto intreccio che abbiamo visto intercorrere nel succedersi dei periodi storici attraversati — tra istituzioni preposte alla salute pubblica e vita delle popolazioni alle prese continue con problemi nascenti dall'insorgere di epidemie o dalla mancanza o cattiva qualità di generi alimentari a volte essenziali — caratterizza la documentazione che abbiamo esaminato e nella quale tale rapporto trova la più dettagliata esemplificazione ed illustrazione attraverso filoni rappresentativi come ad es. quello fondamentale delle epidemie e cordoni sanitari, alcuni dei quali di interesse anche indirettamente sanitario e che riguardano soprattutto la popolazione in genere ma coinvolgenti anche specifici ambiti sociali come le varie comunità (ospedali, carceri, truppe etc.), ugualmente interessati al rapporto sanità alimentazione.

Questo particolare aspetto della tematica alimentare trova nella documentazione d'archivio che abbiamo preso in esame una sufficiente caratterizzazione, tale da permettere di configurare un quadro abbastanza definito e articolato nei suoi vari particolari della situazione sanitario-alimentare e quindi anche socio-economica del regno meridionale, che aveva, nel particolare settore esaminato, una struttura e un'organizzazione abbastanza composita e articolata ma non certo tale da reggere agli urti di una società le cui condizioni di vita esigevano, anche per quei tempi ben altri mezzi di tutela della pubblica salute.

---

[60] *Ibid.*, *Opere pie*, serie I, b. 45.

MADDALENA CORTI

La produzione e il commercio della manna e dei pinottoli nella Provincia Inferiore Senese

La produzione e il commercio della manna e dei «pinottoli»[1] furono per molti secoli tra le attività economiche più intense e redditizie della Maremma grossetana. La presenza in questa zona di vasti boschi collinari costituiti da sughere, lecci, ornelli e querce e di vaste pinete lungo la costa, permise, perlomeno fino a tutto il sec. XVIII[2] quelle tradizionali forme di sfruttamento costituite dal pascolo di bestiame grosso e minuto e dalla raccolta sia della legna da ardere che della manna e dei pinoli. Nel 1769, all'indomani della istituzione, ad opera di Pietro Leopoldo d'Asburgo Lorena, della Provincia inferiore senese, il padre gesuita Leonardo Ximenes collocava la manna al terzo posto nell'elenco dei prodotti più importanti della Maremma, subito dopo il grano e il bestiame. «Il terzo prodotto — egli sostiene — si è della Manna, che particolarmente dà Poggi di Tirli ricavasi in abbondanza coll'incisione degli Ornelli, che la producono. Questo genere, che prima era disprezzabile, nell'ultimo decennio ha formato un oggetto considerevole del nostro commercio Maremmano»[3].

---

[1] Pinottolo = voce senese di fine sec. XVII; pinocchio = nome volgare del frutto della pigna del pino, cfr. C. BATTISTI - G. ALESSIO, *Dizionario etimologico italiano*, IV, Firenze 1968, pp. 2929-2930.

[2] A seguito delle alienazioni dei beni comunali decretate con i regolamenti leopoldini del 1778, si assiste ad una progressiva distruzione delle macchie maremmane. «E questo taglio appunto delle boscaglie è la cospicua sorgente dei lucri che con moltiplici rami d'industria sanno procacciarsi gli speculatori, valendosi in invero dell'opera dei montagnoli», A. ZUCCAGNI ORLANDINI, *Atlante geografico, fisico e storico del Granducato di Toscana*, Firenze 1832, (rist. anast. 1974), tav. XVIII.

[3] L. XIMENES, *Della fisica riduzione della Maremma Senese*, Firenze 1769, p. 3.

L'esportazione della manna avveniva prevalentemente via mare: veniva infatti caricata insieme al bestiame, alla cacciagione, al pesce, ai cereali e al legname, sui bastimenti a vela che attraccavano al porto di Castiglione della Pescaia[4].

La valenza economica e commerciale di questo prodotto è testimoniata dal *motu proprio* del 18 giugno 1748[5], con il quale veniva regolamentata la materia, stabilendo i tempi ed i metodi di incisione delle piante e il periodo di raccolta. Si ordina così di procedere alle incisioni dei frassini e degli ornelli (o ornielli) non prima del 10 agosto di ogni anno, mentre per i contravvventori sono previste severe pene pecuniarie, fino alla perdita totale del raccolto e al carcere[6].

Si trattava di tutelare in qualche modo gli abitanti delle comunità alle quali le boscaglie appartenevano, dalla perdita di una delle loro ultime risorse nei periodi di miseria[7].

I centri maremmani che potevano contare in misura maggiore sullo sfruttamento dei loro boschi ai fini di questa caratteristica produzione erano Tirli[8] e — così come indica Giorgio Santi — Ravi, Montepescali, Giuncarico e Sticciano[9].

Lorenzo Cantini descrive la manna come «un sugo condensato di color bianco, che pende in giallo, il quale ha molto della natura del miele e si scioglie facilmente nell'acqua. Esce senza incisione, e per incisione come la gomma dal tronco, dai rami grossi, e dalle foglie dei Frassini...»[10]. Anche il Santi, docente di storia naturale presso l'Università di Pisa, nel terzo di una serie di viaggi per le province senesi inziata nel 1789, si sofferma a descrivere in modo dettagliato la natura, il metodo di raccolta e l'impiego di tale pro-

---

[4] D. BARSANTI, *Castiglione della Pescaia*, Firenze 1984, p. 246 n. 118.

[5] L. CANTINI, *Legislazione Toscana*, t. XXVI, Firenze 1806, p. 58.

[6] *Ibidem*.

[7] La manna viene definita «...un genere che si ottiene nei soli mesi estivi, e perciò riservato alla classe povera condannata a tener fermo il domicilio», A. ZUCCAGNI ORLANDINI, *Atlante geografico...* citata.

[8] Gli abitanti di Tirli «...solevano metterne in commercio fino a 3.000 libbre annue ma questo ramo di commercio può dirsi ora quasi affatto per l'alienazione dei beni comunali e pel taglio dei boschi...», *ibidem*.

[9] G. SANTI, *Viaggio terzo per le due Province senesi*, III, Pisa 1806, pp. 65, 86-90.

[10] L. CANTINI, *Legislazione...* cit., p. 59.

dotto. Per la raccolta le condizioni necessarie sono la stagione calda e asciutta e che «gli Ornielli non siano più in sugo»[11]; particolarmente interessanti si dimostrano poi il metodo e gli strumenti di lavoro adoperati per compiere simile operazione. «Nelle ore meridionali i Collettori di Manna con un coltello a due manichi, curvo, e falciato fan dapprima un'incisione o tacca trasversale larga da circa due pollici e profonda uno, degli ornielli e vecchi e giovini, portandone via la scorza fino al legno. Si ripete ogni giorno l'incisione al di sopra dell'antecedente o separata, e distinta, o continuata in modo da formare una sola, ed alta ferita. Ciò si eseguisce nel tempo stesso da più lati del tronco, ove batte il Sole»[12]. Il liquido che fuoriesce, si coagula a contatto con l'aria e, continua il Santi, «Una parte resta attaccata al tronco a guisa di Stalattite, dicesi Manna in lacrima, o in Cannelli... ed è più bianca e più pura: una parte poi cola sul suolo ivi raccolta sopra foglie o pietre messevi apposta, è di color scuro e frammischiata con frammenti di foglie, ed altre impurità vendesi a minor pregio della prima, sotto il nome di Manna grassa (...) Si stacca la Manna in lacrima dal tronco, radendola con un coltello, e ricevendola in cestellini (...) ed è messa in commercio col nome di Manna di Calabria»[13].

Le fonti archivistiche conservate presso questo Istituto non ci hanno permesso, purtroppo, di documentare sufficientemente le notizie estrapolate dalle fonti bibliografiche riguardo all'esercizio di questo particolare tipo di attività economica, sia per l'appartenenza dei boschi alle singole comunità fino alla seconda metà del XVIII sec., sia per l'esportazione di questa materia prima e quindi la sua presumibile lavorazione, al di fuori del territorio maremmano. Di certo possiamo però documentare il suo impiego nella farmacopea ed il conseguente utilizzo negli ospedali. Troviamo infatti la manna che «purga dolcemente gli umori biliosi e seriosi, e si prende per le malattie della testa»[14] inserita negli elenchi dei medicinali della

[11] G. SANTI, *Viaggio terzo*... cit., p. 87.
[12] *Ibidem*.
[13] *Ibid.*, p. 89.
[14] L. CANTINI, *Legislazione*... cit., p. 59.

regia Spezieria di Grosseto e di quella di Orbetello agli inizi del sec. XIX [15].

Un editto granducale del 4 maggio 1842, emanato per regolamentare il tema della salute pubblica nella provincia di Grosseto, annovera nel «Catalogo delle droghe e dei medicamenti per le farmacie di prim'ordine» anche la «Manna calabrese detta in Cannelli» [16].

L'opera di taglio indiscriminato e di devastazione dei boschi maremmani, avviata verso la fine del XVIII sec. allo scopo di alimentare tutta una serie di attività industriali — produzione del carbone, della potassa e della corteccia di sughero per la concia del cuoiame [17] —, non risparmiò neppure le pinete.

Della più vasta di queste, quella del Tombolo, ci fornisce una descrizione molto suggestiva e nello stesso tempo amara il Santi:

«Vedemmo là i laceri avanzi della bellissima Pineta, che dall'Ombrone fino a Castiglione per un tratto di circa undici miglia coronava il curvo Lido, e formava quasi una ghirlanda al Mare. Antichi e giovani pini, Olivastri, Sughere, Ornelli, Sondri, Ramerini e Mortelle componevano questa lunga Selva, larga in alcuni luoghi fino a tre miglia, e che io aveva già veduta nella sua integrità.

Un disgraziato incendio incominciò la degradazione di essa, che poi venduta in appezzamenti vedemmo da ogni parte spogliarsi e degradarsi. Cadeano gli alti pini a colpi di scure, e già questo Lido perduto avea quasi tutto l'antico suo ornamento (...) fù la mano rapace di pochi Uomini, fù la loro sfrenata avidità, fù la sete di un pronto guadagno, che portò il ferro e il fuoco in quella pineta, e che ridusse quelle antiche ed eccelse Piante in cumuli di carbone, di cui la vendita ha recato al barbaro possessore un profitto momentaneo» [18].

Anche il granduca Pietro Leopoldo, durante la sua visita alle Maremme nel 1767 accennò ad un violento incendio scoppiato nell'anno precedente in quella pineta, durante il quale rimasero distrutte ben 8.000 piante [19]. La stessa situazione si verificava anche nella pineta di

---

[15] ARCHIVIO DI STATO DI GROSSETO (d'ora in poi ASGR) *Commissario della Provincia Inferiore Senese*, b. 796, fasc. 3, carte sciolte; *ibid.*, vol. 805, cc. 51*v*, 58*r*.

[16] *Ibid.*, b. 723, carte sciolte.

[17] L. ROMBAI, *Il paesaggio agrario nella pianura grossetana dalla restaurazione lorenese all'annessione al Regno*, in *Agricoltura e società nella Maremma grossetana dell'800*, Firenze 1980, pp.114-115.

[18] G. SANTI, *Viaggio terzo*... cit., pp. 41-43.

[19] *Pietro Leopoldo d'Asburgo Lorena. Relazioni sul governo della Toscana*, a cura di A. SILVESTRINI, III, Firenze 1974, p. 77.

Pian di Rocca, sita fra le Rocchette e Castiglione della Pescaia, di proprietà della comunità di Grosseto. In una deliberazione comunale del 5 novembre 1791 venne stabilito l'incanto per una parte di pineta bruciata non più atta alla vegetazione[20]; mentre nel 1801 il Comune, prendendo atto dello stato generale della pineta, ricordava come non fosse stato possibile individuare l'autore dell'incendio verificatosi durante l'estate di quell'anno e come «vi sono alcuni che si fanno lecito di atterrare le piante di pino, che quantunque non siano più atte a dar frutto possono peraltro (...) dar un utile alla comunità»[21].

Fino alla prima metà del sec. XIX la pineta di Pian di Rocca, costituì indubbiamente una entrata considerevole per la comunità grossetana. Ogni anno la «coltura dei Pinottoli» veniva rilasciata, tramite pubbico incanto, al migliore offerente, mentre nello stesso tempo le piante di pino non più fruttifere venivano tagliate e vendute come legname da costruzione[22].

La pineta del Tombolo apparteneva all'Uffizio dei fossi di Grosseto fin dal 1592, anno di istituzione di tale magistratura ad opera di Ferdinando I de' Medici e sia il pascolo che si praticava nella parte adibita a bandita[23], che la raccolta dei pinoli costituivano per l'Uffizio dei fossi un'entrata tale da essere impiegata per la manutenzione degli argini e dei fossi a cui l'ufficio stesso sovrintendeva[24].

L'importanza economica della produzione e raccolta dei pinoli nella Maremma grossetana per le casse granducali è testimoniata dalla «Rinnovazione del bando delli 17. aprile 1670 sopra i Pinocchi Forestieri, e nostrali, per il tempo della nuova condotta, e Appalto della Pineta del Tombolo di Grosseto[25]».

Con esso e con i bandi successivi il commercio dei pinoli locali veniva sottoposto in pratica ad una normativa di tipo protezionistico, poiché facilmente potevano essere introdotti in Maremma i «pinocchi forestieri»,

---

[20] ASGR, *Comune di Grosseto, Preunitario*, cat. I, vol. 4, c. 24*v*.

[21] *Ibid.*, vol. 25, c. 10*v*.

[22] *Ibid.*, vol. 21, cc. 4, 34.

[23] Nel 1784 l'area, all'interno della pineta, riservata ad uso di bandita era di tre moggia, ASGR, *Commissario della Provincia Inferiore Senese*, vol. 224, [c. 21].

[24] *Ibid.*, *Uffizio dei fossi*, vol. 720, cc. 6*v*-7.

[25] L. CANTINI, *Legislazione*... cit., t. XX, Firenze 1805, p. 131.

tutelando nello stesso tempo gli interessi privati della società pisana alla quale la pineta era stata concessa in appalto nel 1688. Così si stabilisce

«Che nessuna persona possa introdurre nelli Stati di S.A.S. pinocchi forestieri, se non per passo. Nel qual caso, venendo per via di Livorno subito arrivati in Porto, e prima che s'introduchino in Città deve darsene la nota con il peso giusto all'appaltatore [...] e dovendo detti pinocchi passar più oltre per li Stati di S.A.S. esser accompagnati, e camminare con la licenza in scritto di detti appaltatori, e altrimenti non possino i pinocchi forestieri stare in detta città di Livorno, ne passare avanti per li Stati di S.A.S. sotto pena di scudi 4 per libbra, e perdita di essi in qualunque quantità si sia delle bestie, carri, carrozze, navicelli o altro, con che fussero condotti»[26].

Rigidi controlli erano effettuati anche presso gli speziali e droghieri che ponevano in vendita il prodotto o lo impiegavano in farmacia. I pinoli infatti hanno, come sostiene L. Cantini, «[...] una natura balsamica e nutritiva, sono deliziosi, e grand'uso se ne fa in Italia: entrano negli usi della Medicina, si adoperano principalmente nell'Etisia, e consumazione per la loro qualità nutritiva, quantunque, secondo il Dodoneo, sieno difficili alla digestione»[27].

Una copia di contratto d'affitto della pineta del Tombolo dell'anno 1657 stipulato con un cittadino fiorentino, ci permette di verificare come l'Uffizio dei fossi gestisse questo suo patrimonio. Tra le clausole contrattuali più importanti si nota innanzitutto che l'affittuario non poteva tagliare pini per farne legna da ardere: «Sia obbligato con ogni diligenza invigilare la conservatione et augumento della Pineta, acciò non sia scortecciata tagliata et abbruciata, et in qualunque altro modo dannificata, ne anco al medesimo sia lecito apportare alcun pregiudizio alla medesima, si domestica come salvatica».

L'affittuario era poi tenuto a consegnare annualmente «libbre Cento Pinottoli cavati dal guscio» al magistrato dell'Uffizio dei fossi e «staia dodici Pinocchi con il guscio, e de più belli, quali dal magistrato si facciano sementare nella Tenuta del Tombolo, e dove gli parrà esser luogo più opportuno, acciò la Pineta non solo si mantenghi, ma si augumenti in avvenire»[28].

---

[26] *Ibid.*, pp. 131-132.
[27] *Ibid.*, p. 133.
[28] ASGR, *Comune di Grosseto, Preunitario*, cat. I, vol. 1, [cc. 77-78].

Nella prima metà del '700 l'Uffizio dei fossi risultava creditore di una consistente somma derivante dalla produzione dei pinoli e del legname, da parte della casa pia S. Filippo Neri di Firenze alla quale la pineta era stata affittata fin dal 1695[29], così come può essere effettuato per lo stesso periodo il riscontro dei crediti relativi al pascolo nella bandita del Tombolo[30].

Accanto alle entrate, nella seconda metà del XVIII secolo si rileva anche una serie di interventi straordinari dell'Uffizio dei fossi nei confronti del Tombolo. Le uscite riguardano soprattutto gli incendi che si susseguono costantemente. Così si evidenziano le spese per le ricognizioni sul posto del provveditore, del «capoccia assistente» e della guardia per la verifica dei danni, nonché le spese per la «carta bollata per il Processo d'Incendio in Tombolo». A queste si aggiungono le «spese generali di amministrazione», che comprendono la potatura e il diradamento dei pini, la costruzione dei «capannoni» per la conservazione del prodotto e il trasporto del legname[31].

Senza dubbio, nonostante queste continue distruzioni, la pineta del Tombolo continuò a costituire, perlomeno fino alla fine del sec. XVIII «...principal fondo delle rendite dell'Uffizio, tanto per il Pascolo, che per la coltura dei pinottoli, e Legnatico; Poiché tolte le macchie, e fondi di Pinastrelli, che vanno carponi per terra, prima che apparte si aumenterà il Pascolo, e diramati i medesimi Pinastrelli cresceranno in piante da Frutto, e da Garbo, da produrre buone rendite alla Cassa dell'Uffizio»[32].

---

[29] *Ibid.*, *Uffizio dei Fossi*, vol. 720, [c. 184*v*].

[30] Con rescritto granducale del 10 ottobre 1759, una porzione della bandita del Tombolo fu riservata ad uso di pascolo per il bestiame adibito ai lavori alle saline di Castiglione della Pescaia. L'accesso in questa zona era severamente vietato anche al bestiame fidato presente nella restante bandita, L. CANTINI, *Legislazione...* cit., t. XXVII, Firenze 1807, p. 258.

[31] ASGR, *Uffizio dei Fossi*, vol. 720 [c. 31].

[32] *Ibid.*, [c. 209*r*].

CLARA CUTINI

Approvvigionamento e vendita di prodotti alimentari nelle disposizioni statutarie del Comune di Perugia (secoli XIII-XIV)

I limiti di un'indagine tematica condotta esclusivamente sulle fonti statutarie sono noti e immediatamente identificabili. È stato osservato che la legislazione statutaria «non rispecchia le realtà di fatto nella sua concretezza»[1] in quanto non può fornire, per sua natura, dati relativi alla dimensione di fenomeni quali l'osservanza di obblighi o la trasgressione di divieti, né elementi interpretativi della rispondenza della normativa alle esigenze delle diverse componenti sociali[2]. È peraltro da osservare che la «realtà» pensata da norme e provvedimenti statutari riflette comunque un sistema di valori emergenti dalla tutela assicurata a determinati interessi dalla collettività e dalla penalizzazione, con funzione deterrente, dei comportamenti devianti, valori che offrono significative indicazioni per la conoscenza dell'ente che in quei contenuti normativi si riconosce[3]. Nell'economia della ricerca svolta, l'indagine sugli statuti tende pertanto a individuare le linee ed i caratteri fondamentali del sistema adottato dal Comune per la tutela e il con-

---

[1] E. CRISTIANI, *Artigiani e salariati nelle prescrizioni statutarie*, in *Artigiani e salariati. Il mondo del lavoro nell'Italia dei secoli XII-XV. Atti del decimo convegno internazionale del Centro italiano di studi di storia e d'arte, Pistoia, 9-13 ottobre 1981*, Pistoia 1984, p. 417.

[2] È quasi superfluo richiamare l'opportunità metodologica di integrare l'analisi della legislazione statutaria con quella della coeva produzione deliberativa e amministrativa ordinaria.

[3] Considerazioni di notevole interesse sulla valutazione storiografica degli statuti come specchio dei «valori cui s'ispira la collettività» e dei «mezzi che sceglie di volta in volta per perseguirli» sono state formulate da S. CAPRIOLI, *Una città nello specchio delle sue norme. Perugia milleduecentosettantanove*, in *Società e istituzioni dell'Italia comunale: l'esempio di Perugia (secoli XII-XIV). Atti del Congresso storico internazionale della Deputazione di storia patria per l'Umbria. Perugia, 6-9 novembre 1985*, II, Perugia 1988, pp. 367-371.

trollo delle risorse alimentari, senza pretesa di esaurire l'argomento nella sua concreta dinamica sociale ed economica.

La produzione statutaria presa in considerazione fa riferimento all'arco temporale compreso tra l'affermazione del Popolo (seconda metà del secolo XIII) e l'istituzione della magistratura ordinaria dei priori delle arti agli inizi del '300: periodo di massimo splendore del Comune, durante il quale allo sviluppo demografico ed economico corrispondono, come è noto, il consolidarsi delle strutture organizzative e amministrative, la realizzazione di importanti opere pubbliche, la definizione del controllo del contado[4]. Le redazioni statutarie esaminate comprendono il *corpus* unitario del 1279[5], il ricco frammento del 1285 (circa i due terzi della normativa originaria) e la superstite, consistente produzione relativa all'ultimo decennio del '200 e al primo del secolo successivo[6]. Gli enunciati statutari in materia di necessità alimentari, in senso proprio ed in senso lato, della collettività, sono costituiti da una nutrita serie di capitoli in cui le norme, secondo quello che appare un carattere proprio degli statuti[7], non si distinguono dai provvedimenti: disposizioni che promanano tutte dal dovere degli organi costituzionali, in particolare del podestà e del capitano del popolo, di provvedere al *bonus status* della collettività. La tutela di tale benessere, genericamente inteso, viene assicurata, sul piano istituzionale, con la previsione di organi ammini-

---

[4] L'espansione nel contado del Comune di Perugia rilevabile dall'analisi delle sottomissioni delle comunità del territorio presenta connotazioni particolari: il *comitatus* risulta già formato prima dell'istaurarsi del regime comunale ed i suoi confini coincidono con quelli della diocesi. Tra la metà del XII secolo e la metà del XIII il Comune tende peraltro a realizzare un territorio omogeneo affermando il suo controllo anche su territori feudali situati oltre i confini dell'*episcopatus*. Cfr. J. C. MAIRE VIGUER, *Comuni e signorie in Umbria, Marche e Lazio*, in *Storia d'Italia* , diretta da G. Galasso, VII, *Comuni e signorie nell'Italia nordorientale e centrale*, t. II, Torino 1987, pp. 438-441.

[5] ARCHIVIO DI STATO DI PERUGIA (d'ora in poi ASPG), *Archivio storico del comune di Perugia, Statuti*, 1. Appartenendo la produzione statutaria esaminata interamente al fondo dell'Archivio storico del comune di Perugia, nelle citazioni successive è riferita soltanto l'indicazione della serie.

[6] ASPG, *Statuti*, 12. Comprende il nucleo del 1285 e frammenti di diversi libri della produzione successiva.

[7] S. CAPRIOLI, *Una città*... cit., pp. 420-421 s.: «Provvedimento è fattispecie, produce immediatamente i suoi effetti, costituendo in situazioni attive o passive soggetti nominati, o modificando situazioni determinate. Norma è previsione di una fattispecie, e disciplina di questa nell'ipotesi che si verifichi».

strativi specifici che non a caso assumono la denominazione di *custodes* (del grano, delle fonti, del pesce), nell'accezione del vocabolo che sottolinea il rapporto personalizzato degli ufficiali stessi con la concreta realtà dei beni da tutelare. Le differenze esistenti tra una redazione e l'altra, rilevabili nella parziale modifica dell'enunciazione dei capitoli o dell'introduzione *ex novo* di altri, non determinano, in linea di massima, cambiamenti negli indirizzi seguiti dal Comune in materia di politica di approvvigionamento e di tutela delle risorse alimentari, indirizzi che nelle diverse redazioni presentano forti analogie, come se i criteri informatori delle scelte operate per garantire la sicurezza alimentare della collettività rispondano a identiche premesse, costanti nel tempo, poco o nulla influenzate dal prodursi di nuovi interessi economici e di nuove problematiche sociali. Il sistema appare incentrato sull'autoconsumo della produzione locale, e, in un'economia in larga parte fondata sull'agricoltura, si proietta necessariamente sul contado, prelevandone le risorse in funzione delle necessità urbane: anche le risposte date dall'ordinamento ai problemi di approvvigionamento alimentare si rivelano pertanto significative, come già nelle premesse, della stretta compenetrazione e del rapporto egemonico tra città e territorio. Il potere di controllo politico delle forze economiche e di lavoro della città opera in direzione unilaterale, determinata da quello che Ovidio Capitani definisce il carattere prevalentemente e fortemente cittadino del Comune[8]. In tale ottica il sistema normativo che regola il rifornimento dei mercati urbani non prevede né consente eccezioni: ne sono elementi costitutivi fondamentali la tendenza generalizzata alla concentrazione delle derrate disponibili — perseguita direttamente ma anche con il coinvolgimento degli operatori economici —, la definizione dei prezzi di vendita che agiscono come calmieri e, infine, le numerose disposizioni che vincolano in direzione unilaterale le risorse economiche del contado al fabbisogno alimentare della città.

Con l'espressione generica «vinum et panis»[9], che tramanda significati e valori simbolici tradizionali di matrice anche religiosa, gli

---

[8] O. CAPITANI, *Storia dell'Italia medievale*, Bari 1986, p. 369.

[9] «Vinum et panis, insieme le più necessarie cose», secondo la definizione di Leon Battista Alberti, cfr. *I primi tre libri della famiglia*, a cura di F. C. PELLEGRINI, R. SPONGANO, Firenze 1946, p. 302.

statuti del 1279 esentano dal censimento dei beni ai fini fiscali i prodotti alimentari a disposizione del contribuente, valutandoli di uso del tutto personale, così come armi, cavalli, «panni de lecto e de dorso»[10]. Alla disposizione che non comprende i beni commestibili tra quelli indicativi della capacità contributiva dei cittadini fa specchio una fitta serie di norme in materia di tutela delle risorse alimentari del territorio e in materia di controllo del commercio ad esse relativo. Sono enunciati di portata generale che, con penalità graduate alla gravità degli illeciti, proibiscono l'esportazione di cereali e di altri «victualia seu commestibilia»[11]: una politica annonaria che trova riscontro anche nella previsione della nullità di eventuali provvedimenti decisi dalle comunità del contado per vietare l'introduzione di cereali sui mercati perugini[12].

Significativo del rapporto egemonico città-territorio è, in particolare, il divieto assoluto per gli operatori economici del settore di vendere grano e farina «ad mercata nostri comitatus»[13]. L'operatività del sistema di norme intese a tutelare il fabbisogno alimentare della città fa riferimento alle competenze istituzionali del podestà e del capitano del popolo e di dieci custodi, due per porta, che svolgono funzioni di vigilanza sul territorio extraurbano[14]. Per favorire l'afflusso di vettovaglie nel comitato soggetto al Comune la normativa fa altresì ricorso allo strumento fiscale del dazio doganale, autorizzando la sospensione del regime protezionistico della decima per i commestibili introdotti dai *forenses*[15]. Al controllo direttamente

---

[10] ASPG, *Statuti*, 1, capp. 47 e 48, c. 7*r* ab-7*v* ab; sui criteri di determinazione della capacità contributiva ai fini fiscali adottati dal Comune cfr. A. GROHMANN, *Città e territorio tra Medioevo ed età moderna (Perugia, sec. XII-XVI)*, t. I, *La città*, Perugia 1981, pp. 137-138.

[11] ASPG, *Statuti*, 1, cap. 359, c. 51*r* a; *Statuti*, 12, 1285, cap. 360, c. 31*v* a; *Statuti*, 12, p. 3, l. IV, cap. 30, c. 70*r* b. Il divieto non ammette altre deroghe che l'autorizzazione di volta in volta rilasciata a discrezionalità del podestà o del capitano del popolo.

[12] *Ibid.*, 1, cap. 346, c. 48*v* ab. La norma fa riferimento sia a divieti formalizzati in documenti scritti, sia ad accordi formulati *sine scriptis*.

[13] *Ibid.*, 1, cap. 382, c. 53*v* b; *Statuti*, 1285, cap. 379, c. 33 b.

[14] ASPG, *Statuti*, 1, cap. 359, c. 51*r* a. Funzioni analoghe svolgono i custodi «grascie» successivamente istituiti anche nelle comunità del contado (*ibid.*, 12, p. 3, l. 4, cap. 33, c. 71*r* a).

[15] *Ibid.*, 1, cap. 75, c. 14*r* a: «Qualiter de rebus commestibilibus pedagium non tollatur». Sono esenti da pedaggi e da *guida* i generi alimentari introdotti sui mercati perugini «ad vendendum».

attuato dagli organi dell'esecutivo la normativa del Comune affianca l'azione indiretta delle categorie economiche che operano nei settori di raccolta e di lavorazione della produzione di cereali. L'esercizio dell'attività dei mulini viene conseguentemente subordinato alla presentazione di garanzie reali all'impegno, formalmente manifestato, di non esportare derrate e di dichiarare i quantitativi dei prodotti da macinare[16], mentre è oggetto di una regolamentazione particolare, contenuta in un capitolo «precisum», non suscettibile di modifiche da parte delle ordinarie assemblee cittadine, il raccolto dei cereali del Chiugi, il più fertile ed il più esteso demanio pubblico, per il quale si prescrive che gli appaltatori della relativa comunanza devono consegnare «ad granum» e non in moneta la quota di proventi in natura dovuta al Comune[17]. Una quota del raccolto è annualmente destinata per elargizioni di pubblica beneficenza ai carcerati ed ai *miserabiles* e per la somministrazione ai ricoverati dell'ospedale di «acqua d'orzo», in virtù delle proprietà terapeutiche attribuite alla bevanda. La politica di autosufficienza perseguita in materia annonaria detta altresì una serie di norme che tutelano la produzione agricola dai prevedibili danni arrecati da bestiame da pascolo. Nei terreni delle comunanze e nelle proprietà adiacenti non possono transitare né capre né *yrcos*[18] e nelle unità poderali del Comune non devono essere allevati, per le necessità della coltiva-

---

[16] *Ibid.*, 1, cap. 59, cc. 10v ab-11*r* a; *ibid.*, 12, 1285, cap. 75, c. 10*v* a. Agli obblighi dei mugnai fanno riscontro le assegne che devono presentare i proprietari dei cereali prima della macinazione stessa. La mancata assegna è punita con l'applicazione di una pena pecuniaria e la confisca del carico e del bestiame da trasporto. Le comunità religiose sono esentate dall'osservanza della normativa.

[17] *Ibid.*, 1, cap. 440, cc 60*r* b, 60*v* a; «De vendictione fructuum Clusii»; *ibid.*, 12, p. 3, l. 6, cap. 44, c. 129*r* a. Un quinto dei proventi destinati al Comune può essere fornito in orzo e spelta, commisurando l'unità di misura del grano rispettivamente a tre di spelta e due di orzo, mentre i restanti quattro quinti devono essere consegnati «in bono, puro et nitido grano» secondo i campioni preventivamente prelevati dai custodi del grano. Le derrate devono essere concentrate in quattro granai del Comune situati «ad villam Vaiani, ad Castilionem Clusini, ad villam Casamaioris et ad villam Puçoli» e di volta in volta trasportate a Perugia in contenitori sigillati dal massaro o dal sindaco. Venti corbe sono annualmente destinate ad elargizioni in elemosina ai poveri ed ai carcerati di ogni porta (*ibid.*, 12, p. 3, l. 6, cap. 43, c. 128*v* b).

[18] *Ibid.*, 1, cap. 215, c. 33*r* ab-33*v* a.

zione, più di due buoi, un cavallo e un asino[19]. L'ordinamento comunale definisce invece illeciti e conseguentemente nulli eventuali analoghi divieti di pascolo imposti dalle comunità del contado sui territori di loro pertinenza, sui quali, a tutela degli interessi degli abitanti della città, si vuole che debba gravare l'onere costituito dal transito di bestiame[20].

Le maglie del controllo pubblico sul raccolto dei cereali diventano ancora più fitte per quanto riguarda le successive fasi di lavorazione dei prodotti e della loro immissione sul mercato. Gli organi dell'esecutivo vigilano sulle quantità di resa in farina dei prodotti destinati alla macinazione ed impongono ai mugnai l'uso esclusivo delle unità di peso omologate dagli ufficiali finanziari[21]. Numerosi provvedimenti, pubblicati con periodicità regolare, colpiscono le diverse fattispecie di illeciti fraudolenti di più frequente attuazione da parte dei mugnai: sono penalizzate le sottrazioni «in portando, reddendo et in molendo, furfurem inmictendo», così come la sostituzione delle farine originarie con altre di qualità meno pregiata[22]. Altrettanto minuziose sono le norme che descrivono gli obblighi dei fornai e che prescrivono anche l'osservanza di determinate regole nella fase «tecnica» di cottura degli impasti[23]. La remunerazione è stabilita in natura

---

[19] *Ibid.*, cap. 252, c. 39*r* a. Si tende analogamente a porre limiti ai contingenti di bestiame allevato nei terreni confinanti con le comunanze pubbliche; alla metà del sec. XIII il Comune riconosce alla comunità religiosa di S. Mustiola del Chiugi la facoltà di allevare non più di mille capi dei quali soltanto duecento «grossi», ASPG, *S. Maria della misericordia, Diplomatico*, n. 13, 30 ottobre 1257.

[20] ASPG, *Statuti*, 12, p. 3, l. 7, cap. 97, c. 14*r* b.

[21] *Ibid.*, 1, cap. 59, cc. 10*v* ab-11*r* a. Ispezioni pubbliche verificano le «cuppas rami» sigillate in dotazione di ogni mulino; il prototipo delle misure è conservato dal massaro. Il compenso dovuto al mugnaio è commisurato nella proporzione di una misura su quindici di prodotto macinato.

[22] *Ibid.*, 1, cap. 142, c. 24 ab. La penalità prevista è commisurata, anche per tale settore di illeciti, alla valutazione sociale della gravità delle trasgressioni: oltre al risarcimento del danno, nella misura del quadruplo del valore sottratto, i responsabili devono essere legati «ad catenam» per un intero giorno con l'indicazione della frode commessa (*ibid.*, 12, p. 3, l. 7, cap. 30, c. 135*r* b).

[23] *Ibid.*, 1, cap. 144, cc. 24*v* b-25*r* a. Per il periodo considerato l'attività dei forni non riguarda la preparazione del pane, ma esclusivamente la cottura degli impasti recapitati dai privati e dai «panicoculi», artigiani ai quali l'ordinamento fa riferimento per la disciplina della vendita del pane alla popolazione.

per la cottura del pane[24] mentre può essere effettuata in moneta per altre preparazioni, come «ascaçata, focatias, tortas et fiadones», verosimilmente di consumo meno generalizzato[25]. Per la preparazione e il commercio del pane, attività esercitate dai «panicocoli», si rinnova il divieto che proibisce il rifornimento di granaglie sul mercato urbano, si prescrive di realizzare il prodotto «ad pondus» e di conservarlo in contenitori chiusi[26]. La determinazione del prezzo unitario del pane «venale» — destinato alla vendita pubblica — è lasciata nel 1279 «in providentia» dell'esecutivo nell'ambito dell'oscillazione da un denaro a due, mentre agli inizi del '300 si prescrive l'attuazione di un'operazione sperimentale che impegna contemporaneamente due frati della penitenza, un fornaio ed un panicocolo; i cereali da utilizzare sono, in pari proporzione, una corba di «calvigi» ed una di grano «grosso»[27], al costo dei quali deve essere rapportato quello del prodotto finito[28]. Il contenuto del provvedimento comprova che la panificazione destinata al mercato cittadino era costituita, in via ordinaria, di pane di frumento, cereale la cui importanza fondamentale nella politica annonaria del Comune è già rilevabile dalle numerose disposizioni che ne incrementano la produzione nei terreni sottratti al pascolo e che ne tutelano il commercio.

L'attenzione riservata dall'ordinamento alla viticoltura ed al vino è indicativa dell'ampia diffusione del consumo della bevanda tra la popolazione cittadina e anche della valutazione delle caratteristiche

---

[24] Nel 1279 il compenso previsto è di un pane ogni trenta, mentre a distanza di quindici anni è stabilito nella misura di un pane ogni venti (*ibid.*, 12, p. 3, l. 3, cap. 70, c. 63*v* a).

[25] *Ibid.*, 12, p. 3, l. 3, cap. 71, c. 63*v* b. Gli incidenti determinati da incendi fortuiti inducono il Comune a formalizzare in una norma specifica della fine del sec. XIII l'obbligo di dotare i forni di solidi camini in mattoni (*ibid.*, 12, p. 3, l. 7, cap. 134, c. 145*r* a).

[26] *Ibid.*, 1, cap. 146, c. 25*r* ab. Il guadagno deve essere commisurato a due soldi per corba di farina.

[27] Il «calvigi», detto anche «calvello», era un tipo di grano tenero, ampiamente coltivato anche in Toscana e particolarmente adatto alla panificazione; il grano «grosso» era un grano tenero di qualità meno pregiata, cfr. G. CHERUBINI, *Le campagne italiane dall'XI al XV secolo*, in *Storia d'Italia*, diretta da G. Galasso, IV, *Comuni e signorie. Istituzioni, società e lotte per l'egemonia*, Torino 1981, p. 373.

[28] Agli inizi del sec. XIV per ogni corba di frumento utilizzata il compenso del «panicocolo» doveva essere di cinque soldi più la crusca risultante dalla macinazione (ASPG, *Statuti*, 12, p. 3, l. 3, cap. 72, c. 63*v* b).

peculiari del prodotto che ne fanno un alimento *sui generis*. «Cum vinum laetifficat cor hominum et hominibus insularum lacus potest parare sanitatem» enuncia la premessa del provvedimento che incrementa l'impianto di vitigni nei terreni comunali delle isole del lago Trasimeno, prevedendo condizioni di favore per gli abitanti delle isole stesse [29]. La produzione locale appare sostanzialmente adeguata, se non eccedente, rispetto alla domanda interna: la disposizione che impone agli operatori del settore di utilizzare esclusivamente uve e mosti prodotti *in loco* costituisce una delle rare eccezioni all'indirizzo generale della normativa statutaria che, nella generalità dei casi, insiste nell'orientare la domanda degli operatori commerciali locali sull'impiego di materie prime importate per tutelarne la disponibilità sui mercati cittadini [30].

Valutazioni di diversa natura, riconnesse ai possibili effetti negativi del consumo del vino, sono invece all'origine del divieto di vendita al dettaglio della bevanda dopo il primo suono della campana di notte [31]. La validità della norma, che, individuando l'interazione dei possibili effetti negativi del binomio vino-gioco proibisce anche i giochi, è confermata altresì nei periodi di permanenza a Perugia della curia pontificia, durante i quali l'ordinamento statutario prevede generalmente la sospensione di numerosi divieti. La vigilanza disposta dall'esecutivo sul commercio del vino al dettaglio persegue eventuali alterazioni della bevanda [32] e tutela il consumatore prescrivendo l'uso esclusivo di unità di misura autorizzate [33]. Per il vino come per il pane, è adottato il criterio del prezzo politico, ma possono essere oggetto di libero commercio i vini posti in vendita direttamente dai proprietari dei vigneti, deroga che si traduce in un incentivo generale al miglioramento della qualità del prodotto.

---

[29] *Ibid.*, 1, cap. 246, c. 36*r* b; cap. 252, c. 39*r* a.

[30] *Ibid.*, 1, cap. 354, c. 49*v* ab.

[31] *Ibid.*, 1, cap. 353, c. 49*v* a. Alla fine del sec. XIII il divieto trova applicazione nelle ore successive al terzo suono della campana di notte.

[32] I contenitori non devono essere coperti da tessuti e la mescita deve essere effettuata alla presenza degli acquirenti (*ibid.*, 12, p. 3, l. 3, c. 61*v* b).

[33] Tavernieri ed albergatori devono utilizzare esclusivamente boccali di capacità corrispondente a quelle delle unità di misura recanti il sigillo del Comune, vale a dire il *pictitus* e la *foliecta*, cfr. *ibid.*, 12, p. 3, l. 3, cap. 63.

La produzione olearia, destinata ad intensificarsi nel tempo [34], alla fine del secolo XIII appare ancora destinata esclusivamente al consumo locale [35]; la resa delle olive, predeterminata dal sistema normativo del rapporto costante di un «meçolino» di olio per ogni corba di prodotto, non prevede alcuna tutela degli interessi dei produttori in relazione alle periodiche oscillazioni del raccolto [36]. Al divieto di procedere a una seconda frantumazione dei residui oleari fa specchio l'obbligo di commerciare il prodotto puro separato dall'olio di sansa, ottenuto a seguito del secondo intervento: un contrasto normativo che rivela la concreta difficoltà di reprimere una pratica già ampiamente diffusa tra gli operatori economici del settore. A tutela della pulizia dell'area urbana si prescrive che i residui della lavorazione del mosto e della macinazione delle olive debbano essere raccolti e portati «extra muros civitatis»; l'«aqua morta» delle olive deve essere invece opportunamente incanalata nei collettori pubblici. Nel periodo considerato risulta pertanto che i mulini dell'olio erano ubicati all'interno della città e che funzionavano ancora a forza meccanica, mentre gli impianti che utilizzavano l'energia idraulica, realizzati lungo la rete fluviale locale, erano soltanto quelli per i cereali [37].

Assimilabile all'attenzione riservata dall'ordinamento statutario agli altri generi alimentari di prima necessità è quella relativa all'approvvigionamento dei prodotti ittici del lago Trasimeno, territorio soggetto alla giurisdizione del Comune perugino e ampiamente collegato all'economia cittadina. La misura della valutazione riguardante le risorse naturali del Trasimeno nei confronti degli altri prodotti destinati all'alimentazione emerge con particolare evidenza dalla premessa di una delle tante norme che disciplinano il rifornimento di pesce ai mercati urbani:

---

[34] Sulla diffusione dell'olivicoltura nelle aree collinari del perugino. cfr. H. DESPLANQUES, *Campagne umbre. Contributo allo studio dei paesaggi rurali dell'Italia centrale*, Perugia 1975, p. 166; A. GROHMANN, *Città e territorio...* cit., p. 611.

[35] ASPG, *Statuti*, 1, cap. 386, c. 54*v* a. Come si verifica per la generalità delle altre derrate alimentari, il prodotto finito è oggetto di uno specifico divieto di esportazione.

[36] *Ibid.*, cap. 143, c. 24*v* b e cap. 143, c. 386, c. 54*v* a. Il compenso previsto per la molitura nel 1279 è di due soldi per ogni corba di olive. L'ordinamento prescrive inoltre che per il commercio dell'olio vengano adottate unità di misura di peso (*meçolino* e *caldarello*) e non di capacità; il prezzo di vendita di un caldarello è fissato in cinque soldi (*ibid.*, 1, cap. 386, c. 54*v* a).

[37] *Ibid.*, cap. 143, c. 24*v* b; la normativa statutaria dei secoli XIII e XIV disciplina nel dettaglio la realizzazione di chiuse e mulini nel sistema fluviale locale (*ibid.*, cap. 375 c. 52*v* b; *ibid.*, 12, p. 1, l. 5, capp. 11 e 23).

«Cum habundantia piscium faciat esse alia victualia vilioria», si dispone che l'esecutivo provveda ad eleggere «unum bonum hominem» che risieda durante il periodo invernale in prossimità del lago per acquistare quotidianamente il pesce «pro Comuni» e per curarne il trasporto a Perugia, dove altri officiali provvedono ad esaminarne la qualità e a definirne i prezzi di vendita [38]. La regolarità degli approvvigionamenti è altresì garantita dall'imposizione di condizioni specifiche a carico degli appaltatori dei diritti di pesca del Comune, i quali devono far affluire quotidianamente a Perugia, in ogni giorno di quaresima, determinate quantità di pesce [39], ed è anche favorita dal riconoscimento di benefici ai «lacosciani», i pescatori locali, che contribuiscono ad aumentare l'offerta di pesce sui mercati cittadini immettendovi la metà dei loro prodotti [40]. Il sistema normativo comunale prevede inoltre l'imposizione controllata dei prezzi di vendita e la penalizzazione degli eventuali accordi commerciali intercorsi tra gli operatori economici privati per aumentare i prezzi stessi [41]. L'attenzione riservata al problema della gestione delle risorse del lago appare comunque significativa dell'incidenza della pesca sulle abitudini alimentari della popolazione non soltanto nei periodi di tassativa astinenza dal consumo della carne, ma nell'intero corso dell'anno; del resto, rispetto ad altri prodotti, l'abbondanza della pesca locale, che fornisce prevalentemente tinche e lasche ma anche gamberi, lucci e trote, trova conferma, fatte salve le prerogative della città, nell'assenza di espliciti divieti di esportazione — sottoposta, peraltro, al consueto regime protezionistico del pedaggio [42] — e nella tutela pubblica, con il ricorso all'istituto della rappresaglia, assicurata ai diritti dei venditori perugini per gli eventuali danni subiti in altre giurisdizioni territoriali [43]. Lungimirante si rivela la politica

[38] *Ibid.*, 1, cap. 249, c. 37*r* a.

[39] *Ibid.*, cap. 237, c. 35*v* ab. Le assegne di pesce dovute dagli appaltatori dei frutti del lago sono costituite da cinque salme di tinche e da cinque di lasche da vendere *minutatim*.

[40] *Ibid.*, cap. 236, c. 35*v* a. I «lacosciani» sono gli abitanti dell'area del Trasimeno dediti prevalentemente all'esercizio dell'attività della pesca.

[41] *Ibid.*, cap. 236, c. 35*v* a e cap. 248, c. 36*v* b.

[42] *Ibid.*, 12, 1285, cap. 77, c. 10*v* b.

[43] *Ibid.*, p. 3, l. 2, cap. 52, c. 34*v* a. Il diritto di rappresaglia è, in tali casi, riconosciuto al privato in deroga alla norma generale che dispone che venga preventivamente effettuato l'accertamento del danno e la ricognizione dei diritti della parte lesa.

adottata dalle autorità pubbliche per la conservazione della fauna ittica e per tutelarne la riproduzione; gli statuti prescrivono l'immisione nel Trasimeno, in primavera e in autunno, di migliaia di lucci e di anguille, catturati nel fiume Chiane, nonché di trote e di gamberi, qualità evidentemente meno abbondanti rispetto alle tinche e alle lasche, pesci dei quali la normativa non fa menzione. Gli oneri dei periodici interventi di ripopolamento sono in parte a carico dell'erario comunale, ma gravano principalmente sui soggetti più direttamente beneficiari del provvedimento [44]. Le altre misure cautelative adottate per proteggere la fauna ittica del lago e favorirne il naturale incremento sono costituite dal divieto generale di pesca che vige nel periodo della riproduzione [45] e dagli interventi diretti a proteggere ed a tutelare l'ambiente naturale: periodicamente le rive del Trasimeno sono oggetto di lavori intesi a realizzare ripari («porti») per i pesci nel periodo invernale con l'introduzione, in prossimità degli argini, di «frasche» naturali [46].

La capillare normativa del sistema statutario in materia di tutela delle risorse alimentari urbane individua occasioni di depauperamento anche nel commercio interno e proibisce ai tavernieri di acquistare sui mercati cittadini rurali i «commestibilia» da rivendere nei rispettivi esercizi. In deroga al divieto, ma subordinando comunque le esigenze dei commercianti alle opportunità di sicurezza alimentare della popolazione, si consente ai «piçicarelli» il rifornimento, nell'ambito del contado, di pollame, pernici, starne, uova e formaggio, ma soltanto nelle ore meridiane, quando è da supporre che inferiore fosse l'offerta dei prodotti stessi in larga parte già assorbita dalla domanda dei mercati pubblici [47]. Il sistema di controllo posto in essere dall'ordinamento comunale ha per oggetto anche la regolamentazione dell'attività venatoria, intesa come risposta naturale alle necessità alimentari dell'uomo

---

[44] *Ibid.*, 1, cap. 240, c. 35*v* b.

[45] Il divieto comprende i mesi da maggio fino ad agosto (*ibid.*, cap. 237, c. 35*v* a b; *ibid.*, 12, p. 3, l. 6, c. 117*v* b).

[46] *Ibid.*, 1, cap. 236, c. 35*r* a e cap. 240, cc. 35*v* b-36*r* a.

[47] *Ibid.*, cap. 147, c. 25*r* b. Una disposizione successiva riconferma il divieto rinviandone l'eventuale sospensione alla discrezionalità degli organi dell'esecutivo durante le visite pontificie (*ibid.*, 12, p. 3, l. 3, cap. 69, c. 63*r* b). Per alcuni generi alimentari, in particolare uva, mandorle e noci verdi, devono essere dichiarati i nominativi dei fornitori se soggetti alla giurisdizione del Comune perugino.

ed il cui contributo al fabbisogno quotidiano della popolazione non doveva essere indifferente; si prescrivono limiti relativamente ai tempi e ai luoghi dell'esercizio della caccia e si impongono divieti a difesa di alcune razze. Sono protetti i conigli, allevati allo stato brado nelle isole del Trasimeno ed i colombi selvatici, entrambe le specie probabilmente in una fase di rarefazione [48]. Ispirato a motivazioni di natura diversa è il provvedimento che non consente al podestà di disporre di cani e di rapaci per la caccia, nel probabile, consapevole intento di evitare al magistrato forestiero superflue evasioni dalle numerose funzioni a lui attribuite [49].

Sempre in materia di politica di approvvigionamento delle risorse naturali, gli statuti insistono con una pluralità di norme sulla tutela dell'acqua, fattore determinante dello sviluppo economico e civile dei centri abitati, ma che, anche sotto il profilo più propriamente alimentare, costituisce da sempre una delle esigenze primarie espresse dalla collettività. L'esame della situazione idrica della città e la formulazione delle proposte intese a migliorarla sono demandate, con periodicità annuale, ai consessi deliberanti comunali, mentre agli organi dell'esecutivo compete di effettuare ispezioni periodiche alle fonti dislocate nell'area urbana e di formulare proposte per incrementare il rifornimento idrico delle singole porte [50].

Collaborano con l'esecutivo, fornendo le loro competenze tecniche, il guardiano dei frati minori e il priore dei predicatori. Le opere di realizzazione di nuove fonti all'interno della *civitas* sono a carico dell'erario comunale [51], mentre le comunità del contado devono provvedere autonomamente, anche con l'imposizione di contribuzioni forzose [52]. Gli interventi di ordinaria manutenzione di fonti e «guaçatoria» sono curati dai custodi delle fonti eletti tra i *boni homines* di ogni

---

[48] *Ibid.*, 1, cap. 245, c. 36*r* b: «Qualiter nulli liceat venari vel capere cuniculos in insulis [Trasimeni] nec in eis tenere canes et de pena contrafacientium». Le colombe non possono essere catturate «cum pagellis lendice nec ad beveratorium (...) nec ad aiolum, nec ad aliqua retia (...)» (*ibid.*, 12, p. 3, l. 2, cap. 84, c. 41*r* b). L'osservanza della norma è inserita tra gli impegni formali assunti dai sindaci delle comunità del contado.

[49] *Ibid.*, 1, cap. 6, c. 2*r* ab. Il divieto riguarda anche i componenti della «familia potestatis».

[50] *Ibid.*, cap. 151, c. 26*r* a.

[51] *Ibid.*, cap. 152, c. 26*r* a.

[52] *Ibid.*, cap. 159, c. 26*r* b; *Statuti*, 12, p. 3, l. 3, cap. 22, c. 29*r* b.

porta[53]. Tutta una serie di norme autorizza il prelievo dell'acqua esclusivamente per uso alimentare, «causa bibendi et vasa implendi», ed impone alle «aquatragole», le venditrici di acqua potabile, di rifornirsi d'acqua dalle sorgenti extraurbane[54].

Occorre rilevare, peraltro, che l'enunciazione perentoria e minuziosa dei divieti relativi agli usi illegittimi delle risorse idriche da parte della popolazione fa riferimento ad esigenze così aderenti alla realtà della vita quotidiana, che le trasgressioni dovevano costituire quasi un fenomeno fisiologico, dettate più da necessità concrete che da scelte e comportamenti volutamente arbitrari ed occasionali. Sono considerazioni che trovano conferma nell'accentuarsi, nel tempo, delle misure punitive, astrattamente previste con funzione deterrente dall'ordinamento, ma riguardanti illeciti ricorrenti e difficilmente perseguibili, collegati all'ampliarsi delle possibili destinazioni dell'uso sociale dell'acqua potabile. La tutela delle fonti urbane più prestigiose, la Fontana maggiore «de platea» e quella di Arnolfo, situata «in pede fori», viene ulteriormente garantita dalla progettazione di cancellate che, aperte soltanto nelle ore comprese tra il vespro ed il primo suono della campana di notte, limitavano il prelievo di acqua dalle fontane stesse. La realizzazione dei cancelli si rende necessaria «ut mulieres non habeant materiam tota die standi in platea comunis», motivazione che assume quasi il significato di auspicio: la prolungata presenza femminile in prossimità della piazza, centro della vita politica, amministrativa e religiosa della collettività, non doveva essere valutata come positiva.

Se ampia è la rete di provvedimenti e di norme che hanno per oggetto dominante la provvista di alimenti di prima necessità e la loro concentrazione all'interno delle mura cittadine, altrettanto cospicui sono i capitoli che disciplinano il commercio al dettaglio degli alimenti stessi. Il controllo sull'adempimento relativo alla regolamentazione che disciplina la dislocazione del commercio cittadino è demandato istitu-

---

[53] *Ibid.*, cap. 150, c. 25*v* b. Tra i compiti dei custodi è anche quello di provvedere due volte l'anno alla pulizia delle fonti.

[54] *Ibid.*, cap. 429, c. 59*v* b; *ibid.*, 12, p. 3, l. 15, cap. 1, c. 109*r* ab. Il compenso delle «aguatragole» è di un denaro per tre anfore di acqua. Il prelievo di acqua deve essere effettuato utilizzando gli appositi contenitori di rame in dotazione delle fonti stesse. L'acqua non può essere prelevata per lavori murari e artigianali, né «occasione vindimie vel pannis lavandis (...), nec se balneare (...) vel caput abluere (...)».

zionalmente a cinque officiali, uno per porta, ma nel rilevare e denunciare eventuali comportamenti illeciti è potenzialmente coinvolta l'intera collettività, considerato che i singoli cittadini che denunciano un illecito all'autorità competente sono destinatari della metà dell'eventuale sanzione monetaria prevista dall'ordinamento.

L'area urbana principalmente destinata a mercato è la piazza del Sopramuro, contigua alla «platea magna comunis», e nella quale sono ubicate la pesceria, principale mercato del pesce e sede dell'arte omonima, e le altre strutture commerciali. Una fitta serie di disposizioni regola la dislocazione spaziale di «camore» e di «trasanne», tempi e modi della vendita al dettaglio, misure igieniche da adottare. I banchi di vendita realizzati nello spazio antistante gli esercizi devono corrispondere a determinate caratteristiche strutturali e adottare limiti prefissati di altezza e di profondità per non ostacolare il transito[55]; i venditori ambulanti possono occupare l'area del mercato soltanto con strutture provvisorie da smontare quotidianamente[56].

Misure igieniche speciali prevedono che il pane destinato al commercio sia conservato in appositi recipienti coperti[57] e che le rivenditrici di alimentari, nello svolgimento della loro attività, non occupino il tempo libero filando, né tengano con sé «puerum parvum sive puellam»[58]. Prodotto privilegiato, in relazione ad una normativa che ne consente il commercio quasi in ogni luogo della città, è il pesce, la cui vendita al minuto è autorizzata dovunque, tranne che nel foro e nella piazza[59]. Tale forma di commercio al dettaglio, di dimensioni incerte ed a carattere estemporaneo, incrementa la possi-

---

[55] *Ibid.*, 1, cap. 208, c. 32*r* b. L'ampiezza dei banchi non può superare la misura di due piedi, quella dei sedili la misura di un piede. Le dimensioni possono essere maggiori solo in occasione dell'annuale fiera dei Santi.

[56] *Ibid.*, 12, p. 3, l. 7, cap. 54, c. 60*r* a.

[57] *Ibid.*, p. 3, l. 7, cap. 17, c. 134*r* a.

[58] *Ibid.*, 1, cap. 147, c. 25*r* b; *ibid.*, 12, p. 3, l. 3, cap. 69, c. 63*r* b.

[59] *Ibid.*, 1, cap. 256, c. 37*r*. I venditori occasionali di pesce erano vincolati ad osservare le disposizioni proprie dell'arte dei pesciaioli soltanto se esercitavano con continuità l'attività della pesca. Sull'importanza del pesce, alimento fondamentale della popolazione anche in relazione a motivi religiosi, insiste, con un esame della casistica, M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari 1988, pp.47-52.

bilità di approvvigionamento al quale, peraltro, provvedevano in misura molto più consistente, i due mercati pubblici cittadini, la «domus pesciaiolorum», gestita dall'arte omonima e, durante la quaresima, il mercato che si teneva in prossimità della fonte di piazza e dove erano poste in vendita le partite assegnate dai «parochiani» e dai pescatori del lago [60]. A beneficio dell'acquirente e per evitare la possibilità di una successiva rivendita, come prodotto fresco, del pesce acquistato sui mercati cittadini, a Perugia, come a Bologna, è adottato il sistema di vendere il pesce soltanto dopo averlo privato della pinna caudale [61].

Nella dislocazione del commercio cittadino il Comune tende a preservare l'area centrale della piazza e del foro per evitare che l'affollamento ed il traffico delle merci siano d'ostacolo al regolare svolgimento dell'attività amministrativa e religiosa. Nella «platea» possono esercitare la «camore» degli speziali [62] e, probabilmente in relazione ad una prassi già consolidata, i rivenditori di pollame che non devono peraltro utilizzare banchi di vendita né possono sostare al centro delle vie [63]. La vendita del pane nell'area centrale della città è autorizzata esclusivamente nella zona nord, compresa tra i gradini di S. Lorenzo ed il campanile, ma soltanto di sabato e in coincidenza di determinate festività religiose, giorni nei quali l'attività amministrativa e giudiziaria pubblica era generalmente sospesa [64].

Sono oggetto di tutela anche le aree immediatamente adiacenti agli ingressi delle chiese di S. Lorenzo e S. Ercolano proprio in relazione alla loro utilizzazione, anche se discontinua, per l'esercizio di alcune

---

[60] Cfr. *infra*, nota 40.

[61] L'espediente, come riferito da altri contributi al Convegno risulta adottato, sia pure con qualche variante in molti Comuni dell'Italia medievale: prassi importata-esportata dalle magistrature forestiere o diffusa dai mercanti? A. I. PINI, *Pesci, pescivendoli e mercanti di pesce in Bologna medievale*, in «Il Carrobio», I (1975), p. 62, rileva che i commercianti dovevano tagliare la pinna caudale al pesce invenduto per evitarne il commercio come prodotto fresco nel giorno successivo. A Perugia le code dovevano invece essere tagliate ai pesci al momento dell'acquisto per impedirne l'eventuale rivendita (ASPG, *Archivio storico del Comune di Perugia, Consigli e riformanze*, 7, c. 196*v*).

[62] *Ibid.*, *Statuti*, 12, p. 3, l. 7, cap. 54, c. 60*r* a.

[63] *Ibid.*, p. 3, l. 3, cap. 64, c. 62*v* b e 63*r* a.

[64] *Ibid.*, p. 3, l. 7, cap. 17, c. 134*r* a.

funzioni pubbliche[65]; coerentemente con quanto previsto da altre norme, il divieto viene sospeso nei giorni festivi ed in occasione della fiera dei Santi. Il commercio di carni, «herba», fichi, «poma» ed olive deve svolgersi esclusivamente nel mercato del Sopramuro; in prossimità della Fontana maggiore è autorizzata la vendita al dettaglio di una preparazione locale tradizionale, la «porcella astata» (suino intero arrostito al forno), ma soltanto in occasione di fiere o giochi pubblici ed utilizzando banchi ed attrezzature «pulcriores»[66]. Sempre in prossimità del mercato generale, «iuxta scalellam Campi Batàlie», possono sostare i venditori di olio, «sepum», lardo e pelli di animali[67]; «in pede mercati» quelli di agli, scalogni e cipolle[68] e i rivenditori di formaggio[69]. Il macello e il mercato delle carni hanno per sede la «domus» dell'arte omonima, contigua alla pesceria; l'ordinamento fa esplicito divieto alle due categorie di commercianti di utilizzare lo spazio antistante i mercati per macellarvi gli animali, lavare carni e pesci ed accendervi fuochi: il provvedimento sottolinea la necessità che vengano adottate misure igieniche tali da consentire che la zona stessa risulti costantemente pulita «a terra usque ad celum»[70]; a tutela delle condizioni di viabilità e di igiene delle aree immediatamente circostanti se ne dispone altresì la pavimentazione[71].

I mercati della carne e del pesce sono oggetto anche di specifiche misure di profilassi pubblica, misure che insistono sulla necessità di una particolare attenzione riservata alla pulizia dei luoghi pubblici destinati alla vendita[72]. È parallelamente affidata alle cure dei com-

---

[65] *Ibid.*, 1, cap. 380, c. 53*v* ab. La disposizione fa esplicito riferimento all'intralcio che i commercianti avrebbero potuto procurare agli officiali del Comune «quod non possint eorum officium exercere». Nella cattedrale di S. Lorenzo si riunivano, saltuariamente , i consigli cittadini, mentre «sub volta» della chiesa di S. Ercolano si esercitavano alcune funzioni giudiziarie.

[66] *Ibid.*, 12, p. 3, l. 7, cap. 54, c. 60*r* a.

[67] *Ibid.*, 1, cap. 213, c. 32*v*.

[68] *Ibid.*, 12, p. 3, l. 7, cap. 138, c. 145*r* b.

[69] *Ibid.*, p. 3, l. 7, cap. 139, c. 145*v* a.

[70] *Ibid.*, p. 3, l. 7, cap. 54, c. 60*r* a. La norma enuncia il divieto generale di «scannare vel decoriare vel sanguinem seu fecem habere» anche nelle abitazioni possedute dai macellai in prossimità della piazza.

[71] *Ibid.*, 1, cap. 343, c. 48*r* b.

[72] *Ibid.*: «Qualiter puniantur proicientes in domum macellatorum et pisciaiolorum et destruentes banccas eorum et facientes turpitudinem in macello et pisciaria».

mercianti che abitualmente esercitano nell'area principale del mercato cittadino la pulizia della piazza del Sopramuro, da effettuarsi con periodicità settimanale nel giorno di sabato, abitualmente non destinato al commercio[73]. L'esigenza di evitare la circolazione e la sosta di animali vivi nell'area centrale urbana è recepita dalle norme che dislocano il mercato del bestiame nella zona periferica della città[74] individuata come campo Battaglia[75] e da quelle che istituiscono degli ufficiali addetti a rilevare l'abusiva presenza di suini nel reticolo viario urbano in attuazione delle disposizioni che ne proibiscono la circolazione in città[76]. In materia di profilassi pubblica l'ordinamento rivela altresì l'opportunità di escludere per gli individui affetti da lebbra la possibilità del rifornimento di generi alimentari dai mercati urbani e rurali, consentendo ai malati stessi un modesto commercio di sussistenza da svolgersi esclusivamente tra loro[77].

La regolamentazione della vendita delle carni contempla la repressione delle frodi più diffuse nel tempo: a tutela della buona fede degli acquirenti si proibisce ai macellai l'acquisto e la macellazione di animali morti e l'introduzione meccanica di aria o grassi all'interno delle fibre delle carni per migliorarne l'aspetto o aumentarne il peso.

Le diverse qualità di carni, anche in relazione alla loro diversità di costo, devono altresì essere disposte sui banchi di vendita in modo da essere immediatamente identificabili dalla popolazione: le «scrofinas» separate «a porcinis» così come le carni di montone da quelle di pecora; la norma non fa menzione di altri tipi di carni, a conferma dell'opinione che ritiene scarsamente diffusa, nel periodo considerato, la destinazione degli animali bovini all'uso alimentare. Nel periodo estivo, probabilmente in relazione con l'acquisita consapevolezza di una più facile deperibilità delle carni di maiale in coincidenza di determinate condizioni climatiche, una disposizione generale vieta la vendita al dettaglio e all'ingrosso di suini[78]. Per diffondere tra gli

---

[73] *Ibid.*, 12, p. 3, l. 4, cap. 95, c. 79*r* b.
[74] *Ibid.*, 1, cap. 447, c. 61*v* a.
[75] *Ibid.*, 12, a. 1285, cap. 209, c. 22*r* a.
[76] *Ibid.*, 1, cap. 377, c. 53*r* a.
[77] *Ibid.*, cap. 415, c. 58*r* b.
[78] *Ibid.*, cap. 365, cc. 51*v* b e 52*r* a.

operatori economici interessati la conoscenza della normativa riguardante il commercio della carne, tutti i capitoli statutari ad esso relativi sono annualmente oggetto di pubblica lettura all'assemblea degli iscritti e dei rettori dell'arte omonima.

Al termine dell'indagine svolta sugli statuti perugini che riflettono le linee programmatiche — e soltanto programmatiche, trattandosi di dettati legislativi — dell'ordinamento del Comune relativo alla problematica dell'alimentazione, risultano evidenti le difficoltà di una sintesi che voglia identificare nel complesso delle norme analizzate la formulazione dell'intero sistema giuridico comunale in materia di politica alimentare; un sistema composito, alla cui configurazione concorrono fonti diverse, delle quali la legislazione statutaria costituisce soltanto una delle componenti. Nei limiti dell'economia della ricerca e senza pretese di completezza, dalla lettura dei capitoli emergono peraltro elementi di riflessione sulle linee tendenziali lungo le quali si indirizzano le scelte della società comunale perugina in materia di gestione delle risorse alimentari della collettività. Considerato nel suo insieme, il complesso delle norme esaminate si configura più come programma di lavoro degli organi dell'esecutivo che un regime giuridico coerentemente definito, ma l'individuazione degli obbiettivi e dei valori perseguiti dalla collettività fornisce comunque alcuni dati significativi, anche al di là dell'accertamento della concreta attuazione delle norme stesse nonché dei comportamenti sociali, conflittuali o meno, ai quali esse si riferiscono. Una prima considerazione generale riguarda il fenomeno del progressivo dilatarsi dell'intervento pubblico nel settore considerato, fenomeno che è immediatamente rilevabile dal confronto tra l'organica redazione statutaria del 1279 e quella, frammentaria, conservata per gli anni successivi fino agli inizi del secolo XIV. Al proliferare delle norme che individuano nuovi oggetti di tutela e di controllo, corrisponde un tenore delle stesse più articolato e dettagliato, testimone di esigenze sociali ed economiche la cui dinamica segue processi evolutivi che sfuggono alla previsione via via cristallizzata nella normativa vigente, ponendo le premesse per l'individuazione di nuovi oggetti di tutela. Ne è sintomo anche l'aggravarsi delle misure punitive previste dagli enunciati legislativi, la cui funzione deterrente non trova peraltro riscontro nella programmazione di un adeguato ed efficiente sistema organizzativo di accertamento e di repressione. L'at-

tività dei numerosi «custodes», istituiti come organi referenti dell'esecutivo con generiche competenze di vigilanza e di controllo, è integrata dal contemporaneo indiretto coinvolgimento dell'intera collettività: *quisque de populo*, in qualità di denunciante, può segnalare all'autorità competente eventuali illeciti rilevati ed i comportamenti fraudolenti degli operatori commerciali; in tal caso, l'incentivo a promuovere l'iniziativa del denunciante è costituito dalla destinazione, a suo beneficio, di una quota della pena prevista dalla normativa. La programmazione degli interessi pubblici protetti dall'ordinamento è sostanzialmente riconducibile all'esigenza generale di assicurare alla collettività urbana la massima disponibilità delle risorse alimentari prodotte nelle aree rurali limitrofe: il contado, principale se non esclusiva fonte di approvvigionamento, assume un ruolo determinante in tal senso e le esigenze della città dominante sono valutate come prioritarie.

L'obbiettivo è perseguito da disposizioni che seguono alcune direttrici fondamentali, spesso intersecantesi, ma tutte orientate in una medesima direzione. Numerosi enunciati proibiscono ai produttori l'esportazione delle risorse alimentari locali ed ai commercianti urbani dei singoli settori di rifornirsi sui mercati cittadini: l'unica eccezione al divieto generale di esportazione riguarda i prodotti ittici del lago Trasimeno, riserva che conferma l'abbondanza della loro offerta sul mercato interno rispetto alle necessità della popolazione; altre norme tendono ad incrementare l'introduzione di alimenti nel territorio comunale con la previsione di agevolazioni fiscali e di esenzioni doganali: garanzie di immunità e franchigie sono analogamente previste dalla normativa relativa alle manifestazioni fieristiche che si svolgono con periodicità ricorrente e che integrano, anche nel settore alimentare la produzione locale. Sono infine presenti disposizioni relative alla regolamentazione del commercio dei generi di prima necessità e che tendono ad evitare la lievitazione dei prezzi di mercato con l'imposizione di prezzi calmiere: tali norme hanno anch'esse per oggetto l'interesse protetto della popolazione urbana ad avere garantiti minimi vitali di sussistenza[79].

---

[79] Sul particolare regime giuridico assicurato ai raduni fieristici locali cfr. A. GROHMANN, *Note sulle fiere umbre in età medievale e moderna*, in *La fiera dei morti di Perugia*, Perugia 1980, pp. 18-19 e C. CUTINI, *La disciplina giuridica della fiera di Ognissanti*, *ibid.*, pp. 29-31.

Tendenza ad ampliare i limiti della sicurezza alimentare della collettività e supremazia cittadina risultano, in definitiva, caratteristiche fondamentali del sistema statutario formulato dalla società comunale nella seconda metà del sec. XIII; appena delineata appare invece la programmazione normativa degli interventi mirati a reperire nuove aree agricole, sottratte al pascolo e al bosco, da destinare alla coltivazione: già nel periodo considerato la concreta attuazione di tale indirizzo è peraltro ampiamente comprovata da altre fonti, specie per quanto riguarda il fenomeno del diffuso e progressivo disboscamento [80].

[80] Il progressivo decremento dei boschi ed i problemi connessi alla sistemazione delle colline disboscate sono stati studiati da A. GROHMANN, *Città e territorio* ... cit., II, pp. 611-613 e bibliografia citata.

FRANCESCA FANTINI D'ONOFRIO

Il calmiere per i generi di prima necessità nel Ducato di Mantova tra il XVI e il XVII secolo. Prime indagini

L'intento di evidenziare l'atteggiamento dell'autorità ducale nei confronti della gestione annonaria ha dato vita ad una indagine storica sul materiale documentario che si conserva nell'Archivio di Stato di Mantova. Le procedure di scarto adottate nel secolo scorso, hanno portato alla distruzione di gran parte delle testimonianze a carattere economico e finanziario dell'archivio Gonzaga, giudicate prive di interesse storico[1]. Comunque il materiale rimasto, anche se sparso in varie serie dell'archivio Gonzaga e negli archivi delle magistrature gonzaghesche, permette di ricostruire la linea politica adottata dai Gonzaga in materia annonaria. Primo risultato della ricerca è stato l'individuazione della documentazione inerente la normativa e l'applicazione del calmiere per i generi considerati di prima necessità, permettendo così un primo studio su questo importante strumento della politica annonaria.

La scelta dei termini cronologici è stata determinata dal particolare significato rivestito dal periodo a cavallo tra il secolo XVI ed il XVII per la storia del piccolo ma florido Stato di Mantova. È questo il momento in cui prende l'avvio il declino politico ed economico del Ducato, che si concluderà nel 1708, quando cessò di esistere come Stato indipendente per divenire semplice provincia dell'Impero austriaco.

---

[1] Gli scarti avvennero nel 1824, 1831 e 1843. Si distrussero complessivamente 293 quintali di materiale documentario: «suppliche dei privati ai dominanti la città e Stato di Mantova dall'anno 1439 al 1775 relative a diversi oggetti, cioè impieghi, spedizioni, sollecite di cause civili e criminali, salvacondotti di prevenuti criminali, licenze d'armi, etc. etc.». *L'Archivio Gonzaga di Mantova*, a cura di P. TORELLI, Ostiglia 1920 (rist. anast., Bologna 1988), pp. LXXXII-LXXXVI.

Non si può analizzare l'evoluzione del calmiere prescindendo dai provvedimenti legislativi della seconda metà del '500, quando anche lo Stato di Mantova viene investito dal rinnovamento delle procedure contabili ed amministrative in atto in Italia.

All'epoca, governa il ducato il saggio Guglielmo (1549-1587) che razionalizza l'organico statale, semplificandolo e specializzandolo e che, con un'accurata gestione delle entrate patrimoniali e fiscali, rende lo Stato tra i più floridi della penisola. Al duca si deve la pubblicazione del primo ordine sinora reperito, «sopra il vender farina alla piazza col compartito d'esso pane»[2].

In effetti, anche per lo Stato di Mantova il pane è, per eccellenza, il genere di prima necessità e sulla sua fabbricazione e distribuzione è accentrata l'attenzione del governo ducale, a somiglianza di tutti i governi degli Stati d'«ancien régime»; il calmierare il costo del pane è tradizione antica in questo Stato.

Sino agli ultimi decenni del secolo sedicesimo la magistratura preposta all'emissione ed alla sorveglianza per l'applicazione del calmiere è la Massaria generale di Mantova[3], organo amministrativo al quale è affidato il compito di vettovagliare la città e lo Stato.

L'emissione del calmiere viene gestita dalla Massaria di concerto con i Savi della città[4], organo consultivo istituito a tutela degli interessi dei ceti meno abbienti.

Le operazioni di calcolo sono affidate ai notai e ragionati della Massaria. Le funzioni ispettive e di controllo vengono, invece, svolte dai Cavalieri della piazza che hanno il compito di accertare che le «robbe» esposte alla pubblica vendita siano di buona qualità, vendute secondo gli ordini ed i calmieri e di reprimere le frodi[5].

Altri funzionari della Massaria preposti alle ispezioni e controlli sono i Pesatori, che pesano il pane, le carni ed ogni altra «robba commestibile» per verificarne la corrispondenza prezzo/peso stabilita dalle autorità competenti.

---

[2] Archivio di Stato di Mantova (d'ora in poi ASMN), *Archivio Gonzaga*, b. 2.044/45, t. I, cc. 357-360.

[3] *Ibid.*, b. 3.108, cc. 468-473.

[4] *Ibid.*, c. 469.

[5] *Ibid.*, c. 468.

Il 21 marzo 1573 viene attuato il rinnovamento di tutta l'organizzazione finanziaria del Ducato che, sin dall'epoca comunale, non ha conosciuto sostanziali mutamenti. Le tre antiche magistrature che gestiscono l'economia[6] vengono soppresse e le loro competenze confluiscono tutte nell'unica chiamata Maestrato[7]. L'antico massaro ne diviene il presidente a testimonianza dell'importanza vitale che riveste il controllo e la gestione del vettovagliamento dello Stato.

Da questo momento sarà il Maestrato l'organo competente in materia di calmiere. Restano immutate le modalità per l'emissione ed il controllo per l'applicazione; i Savi continuano a curarne l'emissione, insieme però al presidente del Maestrato, ed i Cavalieri della piazza con i Pesatori svolgono sempre le ispezioni ed i controlli.

La nuova magistratura ben presto darà adito a polemiche circa le capacità di far fronte ai propri compiti. È soprattutto l'ufficio dell'annona la vittima delle critiche più scottanti: l'accusa è di estrema lentezza nel disbrigo delle pratiche di rifornimento e distribuzione dei viveri nella città e nello Stato. Dopo appena quattordici anni dalla sua istituzione il Maestrato, per disposizione del duca Vincenzo, viene a perdere gli incarichi del vettovagliamento e dell'emissione e applicazione del calmiere per la città[8].

È opportuno dare il giusto rilievo a questo avvenimento, in quanto si è sinora ritenuto il vettovagliamento di Mantova sempre di competenza del Maestrato o affidato solo, durante le emergenze, a magistrature straordinarie di breve durata, comunque dipendenti dal Maestrato.

In realtà l'istituto del Provveditore generale, creato il 17 dicembre 1587[9], è una magistratura autonoma istituita per tenere separati gli interessi della città da quelli del restante territorio ducale. Si conferma anche per lo Stato di Mantova, la preminenza degli interessi della capitale nei confronti del contado.

---

[6] La Massaria generale, l'Ufficio dell'entrate ed il Fattore generale, magistratura, quest'ultima, istituita in epoca signorile.

[7] ASMN, *Gridario Bastia*, t. V, cc. 123-126, pubblicato da R. NAVARRINI, *Una magistratura gonzaghesca del XVI secolo: il Magistrato camerale*, in *Atti del convegno Mantova e i Gonzaga nella civiltà del Rinascimento*, Mantova 1977, pp. 101-111.

[8] ASMN, *Gridario Romenati*, t. 52, cc. 44-45.

[9] *Ibidem*.

Al Provveditore generale vengono delegati i compiti di tenere rifornita Mantova dei generi di prima necessità, nonché di «mettere li calmieri et statuire i prezzi ... come a lui parerà ragionevole, senza esser sottoposto al qualsivoglia giudicio o sindacato salvo al ricorso a Noi»[10]. I Cavalieri della piazza ed i Pesatori passano alle dipendenze del provveditore che ha la facoltà di assumere e licenziare[11].

Alla luce di questi ultimi provvedimenti, il 14 febbraio 1588, viene emanato un nuovo ordine che ridimensiona le competenze del Maestrato[12]. Tra le mansioni infatti non compare la gestione dell'annona; ma la documentazione non legislativa del periodo testimonia che il Maestrato continua a gestire il vettovagliamento e la politica dei prezzi per i paesi dello Stato. La discrepanza fra il disposto legislativo e la pratica quotidiana danno luogo a conflitti di competenza. Il provveditore tende ad estendere la validità delle proprie decisioni su tutto il Mantovano. Ne nasce un acceso dibattito politico che coinvolge non solo gli organi annonari, ma l'intero governo[13].

L'autorità ducale, per comporre questa vertenza che travaglia l'intero sistema annonario, affida un'indagine conoscitiva ai suoi due consiglieri in materia economica e finanziaria: Gorgonio Galeazzi e Vincenzo Reggio. Questi presentano il risultato del loro lavoro il 16 marzo 1602[14]. In questa relazione si ribadisce la necessità che il Maestrato sia «sgravato del carrico de calmieri» sia per la città di Mantova che per lo Stato e si consiglia che questo sia affidato a quattro savi (un gentiluomo, un procuratore, un mercante ed un artista) rinnovati nella carica ogni due mesi.

Non è stato possibile accertare sino a che punto tali proposte siano state applicate. Certo è che molto disordine doveva esistere nell'esecuzione degli ordini, se nel 1613 il duca Ferdinando è costretto ad istituire due provveditori per far sì «che nel vendere e comprare vittovaglie giornalmente in questa nostra Città, non si commettano

---

[10] *Ibid.*, c. 44.

[11] *Ibid.*, c. 45.

[12] ASMN, *Archivio Gonzaga*, b. 3.107, c. 96.

[13] Tra le numerose relazioni inerenti la vertenza tra il Maestrato ed il Provveditore conservate, si veda ASMN, *Archivio Gonzaga*, bb. 3.037-3.038.

[14] ASMN, *Archivio Gonzaga*, b. 3.107, cc. 69-74.

fraudi, anzi che si levino quegli abusi che per l'inosservanza dei buoni ordini sono andati scorrendo»[15].

A differenza del Provveditore generale, a questo nuovo organo è affidata solo la cura dei calmieri, mentre il vettovagliamento della città ritorna tra le competenze del Maestrato. Non solo, altra diversità è nella perdita dell'autonomia dal Maestrato dal quale dipende l'elezione dei provveditori. Fra i due istituti, comunque, continuano i motivi di conflittualità, anche se in tono minore ed inerenti la sola gestione delle cause nate da infrazioni in materia annonaria.

Purtroppo, anche questo nuovo assetto istituzionale dell'annona non riesce a mettere fine ai motivi d'ambiguità descritti, se il 18 dicembre 1624 il duca «comanda che siano ristampati gli ordini ducali della distribuzione delle cause et negotii di ciascun notaro et ufficiale del Magistrato, fatti in occasione dell'unione delli tre uffici già eretti, del Massaro generale, delli Mastri delle entrate et del Fattore generale con titolo di Magistrato. Et che in fine di essi vi si aggiungano gli ordini dati nuovamente da Sua Altezza ... della provvisione sopra le vittovaglie»[16]. Da evidenziare come questa ristampa ignori l'esistenza del provveditore generale; probabilmente il Maestrato tenta di far passare in silenzio l'esistenza di un istituto che limitò i suoi poteri; poteri che continuano ad essere al centro dell'interesse delle forze politiche avverse.

Infatti, nel 1633 si istituisce la Congregazione dell'abbondanza e le competenze annonarie tornano ad essere autonome dal Maestrato[17].

La Congregazione torna ad avere le prerogative del Provveditore generale, «et non solamente con l'auttorità da lui essercitata, ma maggiore ancora ove si ricerchi indepentente da ogn'altra senza delle provisioni, ordinationi et esecutioni di detta Congregazione s'habbia da render conto ad altri che a Noi»[18]. In più essa riunisce le competenze annonarie della città e dello Stato. Ogni paese, sede di commissariato, podesteria e vicaria, viene dotato di un provveditore per la gestione «in loco» dei calmieri.

---

[15] ASMN, *Camera di commercio*, b. 35.
[16] ASMN, *Archivio Gonzaga*, b. 3.107, cc. 89-96.
[17] *Ibid.*, b. 3.037, cc. 61-62.
[18] *Ibid.*, c. 61.

Il Maestrato ritornerà in possesso dell'ufficio dell'annona alla fine del sec. XVII per volontà di Ferdinando Carlo [19].

Questo è l'apparato istituzionale che sovraintende alla gestione e calcolo dei calmieri per i generi di prima necessità durante il periodo in esame.

È opportuno, prima di presentare il metodo di calcolo, accennare all'organizzazione per la distribuzione dei prodotti alimentari vigente nello Stato.

In Mantova ed in tutti i luoghi sedi di vicarie, commissariati e podesterie hanno luogo due mercati: uno al dettaglio ed uno all'ingrosso.

Il primo, quello al dettaglio, è destinato a consumatori quali i salariati ed i ceti più poveri che, non disponendo di proprie scorte, devono rifornirsi quotidianamente. Il secondo è esclusivo per i cereali o «grani»; si svolge presso i cosiddetti «granarii» e costituisce il mercato all'ingrosso a cui possono accedere solo le categorie dei fornai, fontachieri ovvero venditori di farine e mercanti, ai quali è proibito rifornirsi dal mercato del dettaglio, detto della «piazza».

Il tenere distinti i due mercati risponde all'esigenza di mantenere un particolare equilibrio: salvaguardare gli interessi dei nobili (che vendono i propri grani all'ingrosso) senza pregiudicare il controllo politico-sociale dello Stato. Infatti, il frumento nei «granarii» è venduto libero, mentre in piazza vige il calmiere.

I punti vendita nel mercato al dettaglio sono posizionati e distribuiti con precisione e rigore; le «poste» sono per il pane mentre le «banche» per gli altri generi, in particolare la carne [20].

Anche le botteghe sono dislocate secondo un ordine ben preciso sia nella piazza che in città. Inoltre, per la città sia «banche» che «poste» sono collocate a distanza prestabilita. Raramente questa distanza viene rispettata, in tal modo turbando il regolare andamento del mercato [21]. Questi punti di vendita sono di proprietà ducale e vengono dati in affitto a fornai, macellari e formaggiari per la distribuzione della loro produzione. Gli affittuari poi affidano ai «postieri» la vendita; questi ultimi percepiscono un compenso e non rispondono della qualità o del peso della merce venduta, responsabilità che restano dei produttori.

---

[19] *Ibid.*, c. 607.

[20] *Ibid.*, cc. 1.090-1.105.

[21] *Ibid.*, b. 3.039, in particolare le cc. 45-48, 103-110, 139-141, 175-179.

Per tutto il XVI secolo i generi alimentari calmierati sono il pane e la carne. Nel XVII secolo il ventaglio si allarga e s'impongono calmieri al pesce, al vino, all'olio ed alle grassine.

Il metodo di calcolo per il calmiere del pane è espresso nell'ordine del 20 settembre 1555, nato dall'esigenza di apportare modifiche sia al calcolo che alla gestione della produzione del pane in vigore[22]. Con tale ordine si istituisce la «condotta» del pane, resa necessaria dalla constatazione del consolidarsi sul mercato di pratiche fraudolente: il pane venduto come prodotto di farina fiore (dunque raffinato dalla crusca) è invece ottenuto con l'uso di farina integrale. L'autorità ducale decisa a stroncare la frode, istituisce la «condotta» attribuendo a privati (non necessariamente appartenenti alle arti dei fornai e fontachieri) la sorveglianza sulla panificazione e la responsabilità del rifornimento della piazza in base alle disposizioni legislative. Viene imposta l'esposizione presso tutti i punti vendita del pane del «compartito» (tabella di calcolo settimanale del calmiere), che deve essere stilato in modo da essere comprensibile «dalli dotti et dalli idioti». Il governo si tutela sul buon operato del «conduttore» stabilendo una serie di cauzioni dette «sigurtà» che questi deve versare allo Stato.

Per l'elaborazione del calcolo del calmiere del pane vi sono fasi successive: si annotano settimanalmente i prezzi di vendita del sacco di frumento nella piazza, se ne calcola poi la media per ottenere il prezzo standard del sacco di frumento utilizzato come unità di misura; si stabilisce, sulla scorta del «saggio», la resa di tale sacco di frumento, arrivando a definire l'equivalenza fra sacco di frumento e sacco di farina ottenibile; considerato che la resa del frumento è variabile, viene concessa l'aggiunta di una «quarta»[23].

Inoltre, intervengono nel calcolo altri elementi di valore prefissato quali: il compenso per il sensale del frumento, i costi del trasporto del frumento al granaio, della molitura, del trasporto al mulino, della macinatura ed infine il cosiddetto «guadagno del fornaio», comprensivo delle spese di panificazione.

---

[22] Vedi nota n. 2.

[23] La cosiddetta «quarta» corrisponde ad un'aggiunta di frumento pari ad un quarto del peso complessivo del sacco.

Premettendo che in generale il calmiere per i generi alimentari nasce con l'intento di stabilire il giusto rapporto peso/prezzo, si comprende come per legge venga fissato il peso sia del sacco di farina, sia del sacco di pane cotto in cui dovrà trasformarsi.

Per permettere facilità di calcolo si concedono degli arrotondamenti sia sul prezzo che sul peso. A provocare i rotti nel sacco calmierato di frumento è l'aggiunta della quarta; i rotti al sacco calmierato di pane, derivano dal peso della «tiera», pezzatura corrente del pane.

Oltre il pane si vende anche la farina a prezzo calmierato. Per calcolo del calmiere di questa, si stabilisce a priori che un sacco di frumento debba trasformarsi in un sacco di farina integrale del peso predeterminato. Nel calcolo del calmiere della farina fiore rientra il costo della raffinatura a cui viene tolto il valore della crusca ottenuta, che, a sua volta, viene venduta a prezzo calmierato.

La novità introdotta dall'ordine del 1555 consiste nella modifica del peso standard del sacco di pane cotto che aumenta [24]. Di conseguenza, questo provvedimento viene a ledere sia il margine di guadagno dei fornai, sia la loro libertà nella fabbricazione e vendita, imponendo un severo controllo dovuto alla istituzione del «conduttore», responsabile di persona della cattiva panificazione e delle frodi connesse.

Il provvedimento non viene accettato passivamente dai fornai che con numerose suppliche, contenenti più o meno velati ricatti, chiedono di tornare alle vecchie procedure. Il governo non modifica le disposizioni date, che restano in vigore sino al 1587. Di poco precedenti questa data si conservano le testimonianze sull'esigenza di modificare il metodo di calcolo il cui uso ha evidenziato un errore [25]. Sono i «poveri», cioè i ceti meno abbienti di Mantova, a denunciare l'esistenza di tale errore tramite i savi della città [26]. Questo permette, malgrado l'aumento del prezzo del frumento e la conseguente diminuzione del peso della tiera di pane, che i guadagni dei fornai lievitino fuori misura. La pressione del malcontento è tanto forte da

---

[24] Il peso *standard* del sacco di pane cotto ottenibile da un sacco di frumento di pesi 10 e libbre 10 aumenta da pesi 8 a libbre 5 a pesi 8 e libbre 10.

[25] ASMN, *Archivio Gonzaga*, b. 3.040, cc. 60-62.

[26] *Ibid.*, c. 69.

costringere all'emanazione degli «Ordini sopra le provvigioni delle vettovaglie della città di Mantova»[27].

Anche se il motivo ispiratore è il pane, l'ordine ducale riorganizza tutti i generi necessari alla sussistenza della popolazione: le farine, il pane, la carne, la legna.

Come si elimina l'errore? Con un artificio contabile. Per evitare in seguito il verificarsi di nuove lamentele da parte della popolazione, si stabilisce fisso il guadagno dei fornai aumentando, però, i costi di trasformazione del frumento in farina, senza una reale giustificazione; e soprattutto si abbassa la resa di panificazione del sacco di farina[28]. Inoltre si stabilisce che il valore standard del sacco di frumento venga calcolato in base alla media dei prezzi della piazza e dei granai; accogliendo in tal modo l'istanza dei fornai che da lungo tempo denunciavano il maggior costo del frumento venduto nei granai rispetto a quello della piazza, sul quale ultimo veniva calcolato il calmiere[29]. Il che significa che i provvedimenti del 1587 sono redatti in modo da apparire risolutivi dei danni subiti dal popolo minuto, in realtà rendono lecito il guadagno contestato.

Il secondo genere di prima necessità calmierato nel ducato di Mantova è la carne. Similmente al pane, il calmiere della carne ha radici profonde nella storia dello Stato.

In epoca guglielmina si stabilisce il controllo della macellazione istituendo la «condotta della beccaria» le cui caratteristiche sono simili alla condotta del pane[30].

Il sistema di calcolo del calmiere si basa sull'unità di peso, sulla specie animale (bovino, ovino, caprino, suino) e sull'età dell'animale (manzo, vitello da latte, «erbaroli da denti da latte»). Il calmiere viene revisionato bimestralmente tramite gli opportuni «saggi». Le frodi più frequenti da parte dei beccari consistono nel non esprimere con

---

[27] ASMN, *Gridario Romenati*, t. 52, cc. 44-49.

[28] Il peso del sacco di pane cotto diminuisce da pesi e libbre 10 a soli pesi 8.

[29] ASMN, *Gridario Romenati*, t. 52, c. 44: «ordiniamo che nel formare il calmiero sopra il prezzo de' formenti si habbia non tanto risguardo al prezzo che si venderanno alla piazza quanto a quello dei granari, pigliando il maggior commune prezzo de' granari et il minore della piazza di formento condecente et da calmiero et d'ambedue d'essi prezzi fare il calmiero».

[30] ASMN, *Camera di commercio*, b. 35.

esattezza il peso della carne, di conseguenza, da parte del compratore è impossibile la verifica della corrispondenza peso/prezzo. Il duca Guglielmo, nell'ordine istitutivo della condotta, stabilisce che il peso ed il prezzo siano espressi con esattezza e pone le bilancie all'ingresso di ogni macelleria, al servizio del pubblico.

Tra le varie frodi commesse dai «beccari» le più ricorrenti nel periodo considerato sono: il rifiuto a posteriori di pagare il bestiame secondo gli accordi presi con gli allevatori «paesani», cioè mantovani, costringendoli così a vendere all'estero; la vendita della carne di manzo al calmiere di quella di vitello.

Come già in precedenza rilevato, nell'arco del XVII secolo aumentano le vettovaglie sottoposte al calmiere, segno evidente della crisi economica iniziata nel 1590, con la famosa carestia che investì tutta l'Italia settentrionale.

I generi alimentari ai quali s'impone il calmiere sono i formaggi, le grassine, il vino e l'olio d'oliva. Si tratta di prodotti di parziale o totale importazione. Il calcolo, quindi, viene effettuato facendo la media ponderata dei prezzi in vigore nelle «piazze» da cui provengono i rifornimenti con l'aggiunta delle spese di trasporto e del guadagno del commerciante.

L'imposizione dei calmieri non viene mai accettata passivamente dalle arti interessate. Queste cercano d'invalidarla, anche approfittando di quei contrasti di compentenza fra gli organi annonari dei quali si è accennato [31].

Altro ricorrente motivo di contestazione è la non rispondenza del prezzo calmierato con la reale situazione del mercato. A testimonianza si conservano numerose suppliche per l'ottenimento del cosiddetto «saggio». Si tratta di un computo su campioni per stabilire il peso standard da utilizzare come unità di misura nel calcolo del calmiere [32].

Le suppliche più frequenti a riguardo sono quelle dei fornai e fontachieri. Il saggio del frumento da loro richiesto è la verifica della resa in farina di un sacco di grano, quindi poi la resa del sacco di

---

[31] Si rimanda alla consultazione delle suppliche delle arti dei formaggiari, osti e dei venditori di olio contro l'applicazione del calmiere alle grassine, vino ed olio conservate in ASMN, *Archivio Gonzaga*, bb. 3.045-3.046.

[32] Vedi nota 25.

farina ottenuto in un sacco di pane cotto; la resa è infatti funzione dell'andamento climatico. Ma se il saggio è lo strumento tecnico idoneo a ristabilire gli equilibri alterati, la volontà politica appare contraria, paventando il rischio di compromettere la linea di gestione annonaria. Il saggio evidenzierebbe una minor resa del frumento, per cui si renderebbe necessario o aumentare il quantitativo di grano utile a produrre il sacco standard di pane o abbassarne il peso; entrambe le soluzioni sarebbero impopolari provocando il malcontento dei poveri.

Il governo, quando le richieste si fanno più pressanti e soprattutto quando lo stato miserevole dell'arte dei fornai è inconfutabile e minaccia il regolare rifornimento della piazza, preferisce concedere un aumento sul cosiddetto guadagno del fornaio, evitando il saggio. Negando quest'ultimo, l'autorità regola a suo piacimento gli aumenti del costo della tiera di pane. Si media il prezzo del pane tendendo a favorire i poveri a discapito dei produttori che, nei periodi di crisi, vedono assottigliarsi o scomparire i loro margini di guadagno. I fornai cercano di contrastare questa politica, minacciando l'abbandono del mestiere. Minaccia questa che cade nel vuoto, dato l'abbondante numero di disoccupati che li sostituirebbe di buon grado[33].

A partire dal 1590, quando lo Stato di Mantova vive la prima grande crisi economica, i fornai inutilmente tentano d'imporre al governo una politica di prezzi più equa nei loro riguardi, proponendo un saggio che si discosta, modificandolo, da quello in uso; si chiede di verificare anche le spese sostenute per la trasformazione del frumento in pane, denunciando la «crescimonia» di queste spese accessorie[34].

Il secolo XVII è caratterizzato dai drammatici tentativi dei fornai di far comprendere alla classe dirigente come la politica di governo li danneggi a tal punto da dover abbandonare l'arte. Le suppliche riguardano solo i saggi, ma anche il cosiddetto «remolo» (contributo in natura da versare alle famiglie dei notabili dello Stato ed alle forze armate). Si denuncia cioè come, non adeguando i calmieri alla situazione contingente, si verifichi l'impossibilità per le classi di far fronte

[33] ASMN, *Magistrato camerale antico*, t. Arti 13-16.
[34] ASMN, *Archivio Gonzaga*, bb. 2.228-2.229.

al remolo, il tutto dimostrato con precisi calcoli matematici[35]. Anche con il verificarsi di queste situazioni che toccano da vicino gli interessi della classe politica mantovana, il governo in linea con la sua politica, non trova di meglio che concedere un aumento temporaneo, da riassorbire e ridursi nel momento in cui le condizioni che lo hanno determinato si modificassero[36].

È in questa azione di mediazione a vantaggio della povertà, svolta nei momenti di crisi, che si estrinseca la peculiarità del calmiere mantovano rispetto a quello delle altre città, in particolare della «partita doppia» di Venezia[37] e del calmiere di Bologna[38].

Nei fatti, applicando un calmiere mediato politicamente, s'impone d'ufficio un prezzo al pane con l'obiettivo di assicurare l'ordine e la pace sociale. Per il resto il ducato di Mantova fronteggia le crisi economiche con misure del tutto simili a quelle adottate dagli altri Stati, infatti: si chiudono le frontiere all'esportazione dei «grani» e dei bestiami; si stabiliscono le scorte nei granarii delle comunità dello Stato; l'esportazione delle vettovaglie avviene solo in seguito a precisi ordini da parte delle autorità competenti e nei limiti prestabiliti; si permette la fabbricazione del «pane di mistura» che consiste nell'unire alla farina di frumento quella di riso; s'interviene con finanziamenti governativi per tenere costante il livello del frumento bastevole per l'approvvigionamento con l'acquisto di derrate all'estero, dopo aver proceduto ad un severo controllo dei raccolti; si penalizza l'incameramento delle materie prime.

A conclusione di questa prima indagine sul calmiere per i generi alimentari di prima necessità, si può affermare con ragionevole sicurezza che la politica paternalistica propria degli Stati assoluti dell'età moderna ha nel ducato di Mantova una delle sue maggiori espressioni.

---

[35] *Ibid.*, b. 3.040, cc. 315-323.

[36] *Ibid.*, cc. 311-314.

[37] I. Mattozzi - F. Bolelli - D. Sabbioni, *Il politico e il pane a Venezia (1570-1650): calmieri e governo della sussistenza*, in «Società e storia», 1983, 20, pp. 271-303.

[38] A. Guenzi, *Pane e fornai a Bologna in Età Moderna*, Venezia 1982.

FRANCESCA FIANDRA

Produzione e commercio dell'olio nell'estremo Ponente ligure fra Sette e Ottocento

Dalle fonti documentarie che ci sono pervenute, sappiamo che una delle piante fondamentali dell'agricoltura ligure, l'ulivo, è sempre stata presente nella Liguria occidentale fin dai tempi molto antichi.

Nel periodo oggetto del nostro studio, la cultura dell'ulivo si era intensificata, sostituendosi ai vigneti ed ai boschi, diffondendosi fino a circa 500 metri sul livello del mare in virtù della conformazione morfologica e geografica che assicurava condizioni climatiche eccezionali anche ad una certa altitudine.

La trasformazione del paesaggio agricolo è stata lunga e faticosa. Intere generazioni si sono impegnate per costruire, pietra su pietra, milioni di metri quadrati di muri a secco, le famose «fasce», trasformando i versanti delle colline in tanti ristretti e diversi gradini che si allungano con irregolarità a seconda delle pendenze.

In Liguria si coltivavano diverse qualità di ulivi: nell'estremo ponente ligure era diffusa la varietà «taggiasca», qualità che forniva l'olio ritenuto migliore per il gusto, l'aroma, la delicatezza.

«La tagliasca est l'espèce la plus importante et la plus cultivée» — scriveva il conte De Chabrol, prefetto del Dipartimento di Montenotte[1] — «C'est un arbre trés gros; ses branches sont longues et plantes comme celle du saule, la végétation

[1] Il Dipartimento di Montenotte comprendeva il circondario di Porto Maurizio e quello di Acqui, Ceva e Savona. Nel 1798, costituitasi la Repubblica ligure, Porto Maurizio divenne capoluogo della Giurisdizione degli Ulivi e residenza del Commissario di governo. La Giurisdizione degli Ulivi era composta, oltre che dal capoluogo, dei seguenti paesi ossia comuni: Cipressa, Costarainera, Linguelietta, Torre Paponi, Boscomare, San Lorenzo, Civezza, Pietrabruna, Aicardi, Poggi, Piani, Dolcedo, Torrazza Montegrazie, Caramagna Inferiore e Caramagna Superiore, Ricci, Cantalupo, Artallo, Massabovi, Moltedo Superiore e Inferiore.

en est vive; elles se chargent, dans les bonnes années, d'une quantité prodigieuse de fruits; l'huile qui en provient est une des plus fines et des plus blanches. On cultive la tagliasca depuis Nice jusqu'à Alassio»[2].

L'oliva taggiasca non solo forniva l'olio migliore, ma era altresì apprezzata per la sua maturazione progressiva che si protraeva anche per due mesi e consentiva di effettuare la raccolta, la cosiddetta rattacchiatura, ad intervalli scaglionati nel tempo.

Per ottenere una buona produzione i terreni «forti» venivano «temperati» mischiando la terra con sabbia, ceneri e calcinacci; quelli «leggeri» invece, si rafforzavano con terra argillosa[3].

Le concimazioni richiedevano cure da farsi senza risparmio: venivano usati, mischiandoli, ingrassi diversi: letame, stracci di lana, importati dallo Stato romano e dal Regno di Napoli, avanzi di sanse[4]. Il raccolto di questo prezioso frutto iniziava tra la fine di settembre ed i primi di ottobre ed impegnava centinaia di donne, provenienti in gran parte da Sassello, con un contratto che prevedeva una paga giornaliera e la fornitura dell'olio occorrente per le vivande ed il lume, nonché una stanza collettiva o un casone di campagna per tutto il periodo del raccolto[5].

Il prodotto era portato al frantoio per essere sottoposto alla mola. I frantoi[6] o gombi erano disseminati in quasi tutte le vallate della Riviera e più numerosi in quella di Oneglia che poteva utilizzare acqua in abbondanza nella stagione della molitura, per la presenza del torrente Impero secco in estate, ma copioso durante l'inverno.

---

[2] G. CHABROL DE VOLVIC, *Statistique des provinces de Savone, d'Oneille, d'Acqui, et de partie de la province de Mondovì formant l'ancien département de Montenotte*, Paris 1824, t. II, p. 151.

[3] F. NOBERASCO, *Oliveti ed olio nella Riviera di Ponente durante l'era napoleonica*, in «Il raccoglitore», VII, pp. 2-3.

[4] ARCHIVIO DI STATO DI IMPERIA (d'ora in poi ASIM), *Archivio Domenico Barone, Copialettere commerciale*, 1799-1802.

[5] N. CERISOLA, *Storia delle industrie imperiesi*, Savona 1973, p. 79.

[6] I frantoi sono sempre stati chiamati edifici da olio; solo più tardi, fu adoperato il termine «gombo», derivato dall'uso di comprimere e lavorare l'olio in una specie di sacco. Il termine specifico «gumbu» sarebbe poi passato ad indicate tutto il frantoio. Gli addetti ai frantoi venivano chiamati «gambaroli»; la «gambata» costituisce invece la misura di capacità per le olive in vigore nel solo territorio di Porto Maurizio.

Alcuni frantoiani possedevano un gombo familiare e provvedevano in proprio alla molatura. Si trattava, per lo più di piccoli frantoi «a sangue», la cui macina era azionata da un animale (mula o bue) mentre quelli «ad acqua» traevano la forza motrice dai corsi d'acqua.

I frantoi a sangue, lavorando giorno e notte, riuscivano a produrre 300 barili in otto mesi, gli altri raggiungevano una produzione di 600 barili nello stesso periodo. Il liquido che costituiva l'olio migliore, veniva raccolto in recipienti, mentre le sanse, cioè gli ossi rotti delle olive, finivano in sacchetti di giunco ed innaffiate con acqua tiepida, subivano nuovamente e per una mezz'ora, la molatura che produceva ancora olio commestibile. Le sanse così rimaste davano un'ultima produzione usata per la concia e la fabbricazione dei saponi e venduta un quarto di meno rispetto al costo dell'olio di migliore qualità[7].

I raccolti erano generalmente ineguali, indipendentemente dalla buona o cattiva stagione. Nel 1742 nel solo paese di Pontedassio ci fu una produzione di 1.000 barili di olio, a Costa d'Oneglia 600 barili, ad Oneglia 1.000 barili[8]. L'anno seguente, la produzione di Pontedassio ammontava a 21 barili, quella di Costa d'Oneglia a 30 barili, ad Oneglia la produzione fu di 100 barili[9].

Calamità rappresentate dal gelo, dalla siccità ed in particolare dalle malattie parassitarie, potevano compromettere seriamente il raccolto[10].

---

[7] F. NOBERASCO, *Oliveti...* cit., p. 3.

[8] ARCHIVIO DI STATO DI TORINO (d'ora in poi ASTO), *Provincia di Nizza ed Oneglia*, mazzo II, 1742, «Relazione dello stato e coltura dei raccolti delle persone e redditi di ciascuna Comunità».

[9] ASTO, *Provincia di Nizza ed Oneglia*, mazzo II, 1743, «Relazione dello stato e coltura dei raccolti delle persone e dei redditi di ciascuna Comunità».

[10] ASIM, *Archivio Domenico Barone, Copialettere commerciale*, 1799-1802: «In S. Stefano e Alassio si è già scoperta la puntura delle mosche che non tarderà a diramarsi a tutto il frutto per produrre il verme detto di S. Giacomo, il più fatale al raccolto, nascendo quando il frutto si trova ancora in poca sostanza e facile alle distruzioni. Al contrario la puntura di mosca dalle quali sogliono nascere vermetti detti di S. Martino, succedono quando il frutto rimane già con qualche pasta e per quanto divorino, non possono totalmente distruggerlo, lasciando tuttavia, fabbricazioni poco buone e scarse».

Si riporta, di seguito, una tabella che comprende un periodo di venti anni, dal 1788 al 1807, e riguarda quindici terreni di qualità e colture differenti.

Annate	Barili	Qualità dei raccolti
1788	55	cattivo
1789	151	mediocre
1790	29	cattivo
1791	15	cattivo
1792	76	cattivo
1793	9	nullo
1794	110	mediocre
1795	135	mediocre
1796	—	nullo
1797	268	pieno
1798	—	nullo
1799	88	cattivo
1800	—	nullo
1801	48	cattivo
1802	76	cattivo
1803	125	mediocre
1804	19	cattivo
1805	155	mediocre
1806	—	nullo
1807	248	pieno

Il risultato di questa tabella, mette in evidenza come in un arco di tempo di venti anni ci siano stati due raccolti buoni, cinque mediocri, otto cattivi e cinque nulli[11].

La produzione olearia del circondario veniva trasferita a Porto Maurizio; la maggior parte del prodotto era venduta direttamente ai negozianti dai contadini senza intermediari.

Spesso le ragioni di commercio (termine tecnico-commerciale usato a Porto Maurizio nel XVIII secolo per indicare le imprese commerciali) si creavano una rete di fornitori che ampliavano di anno in anno. Non tutto l'olio prodotto era venduto alle ragioni di com-

[11] G. De Chabrol de Volvic, *Statistisque des provinces...* cit., p. 163.

mercio locali; una parte veniva conservata nelle «giare» o nei «trogoli» ed immessa sul mercato dopo alcuni mesi, affinché i prezzi si mantenessero costanti.

Nelle ragioni di commercio lavoravano gli «assaggiatori» di olio, elementi preziosissimi in questo settore in quanto non solo avevano il compito di valutare le varie qualità, ma soprattutto contribuivano a creare i vari tipi di olio. Si deve proprio a questa categoria di collaboratori se molte aziende riuscirono ad imporre il loro olio, frutto di ricercate miscele create dagli abili assaggiatori. Costoro dividevano le partite giunte ai magazzini della ditta, in base al colore, al sapore, all'acidità, e all'invecchiamento. Due erano le principali qualità di olio: quella più pregiata, l'olio «spremuto» o sopraffino o fino a seconda della spremitura, riservato all'uso alimentare, e quella più scadente, l'olio «lavato» detto anche «lampante», utilizzato per consumo industriale[12].

Nel 1735 il prezzo di un barile d'olio (un barile Kg 59 circa) di prima qualità era di L. 45, passate a 46 l'anno successivo. Nel 1769 il prezzo di un barile era salito a L. 76[13]. Nel 1797 il prezzo variava da L. 86 a L. 90 al barile e nel 1799 da L. 97 a L. 100. Nell'agosto 1800 l'olio sopraffino veniva pagato L. 114 al barile, il fino L. 112 e il lampande L. 100[14]. Nel mese di ottobre dello stesso anno il prezzo dell'olio era di L. 120:

> il costo degli olii fini in partite si trova già tra noi a L. 120 il barile con apparenza di maggior rialzo in seguito; le qualità dei lavati, ossia bolliti, godono il prezzo di L. 108 il barile. In misura delle spedizioni che si vanno facendo si deve restringere il liquido; nel caso di poche ricerche sbalzerà forse a limiti non mai creduti, se non si possono sperare soccorsi di altri paesi d'origine[15].

A dicembre del 1801: «... nuovi aumenti negli olii nostrani; tra noi si vanno comperando a L. 128 il barile; in Oneglia L. 132 il

---

[12] G. De Moro, *Porto Maurizio nel Settecento*, Imperia 1978, p. 71.

[13] ASIM, *Comune di Porto Maurizio, serie II*, filza 437.

[14] ASIM, *Archivio Domenico Barone, Copialettere commerciale*, 1797-1802. Sarebbe altrettanto interessante disporre dei prezzi dell'olio di cattiva qualità, olio che veniva usato in particolare nella zona di Porto Maurizio quale materia prima per l'industria del sapone e quale combustibile per illuminare lucerne e lumi.

[15] ASIM, *Archivio Domenico Barone, Copialettere commerciale*, 1799-1802.

barile e a Porto Maurizio L. 134. Se la Francia non interrompe le sue richieste, non si potranno vedere ribassi»[16]. La continua e aumentata richiesta della Francia cui premeva più la buona qualità che il prezzo, faranno crescere notevolmente la quotazione del liquido. «Non si possono sperare prezzi discreti negli olii per la di lui scarsezza accompagnata dalla grande ricerca; per ora il prezzo si trova alle L. 160 il barile con apparenza di sostegno»[17].

L'espansione dell'attività tra contadini olivicultori e commercianti d'olio fu contrassegnata, agli inizi dell'Ottocento, da una gran libertà e da frodi di ogni genere, sì da indurre le autorità locali a regolamentare il commercio oleario. Se ne incaricarono direttamente gli Anziani[18] di Porto Maurizio che, senza però mai affrontare globalmente il problema, emanarono una serie di disposizioni e norme per limitare «frodi, ladroneggi e disordini» nel commercio di olive[19].

Era stabilito che chiunque esercitasse la compra del frutto d'oliva avrebbe dovuto munirsi di un permesso speciale rilasciato dal Magistrato dei censori dietro presentazione di un certificato di moralità e buona condotta[20].

Disposizioni ben precise regolavano l'acquisto del frutto, come si evidenzia in un proclama emanato dalla municipalità di Porto Maurizio e nel quale tra l'altro si stabilisce:

«Resta proibito ad ogni e qualunque persona, di qualunque condizione e sesso, di comperare da chi che sia frutto d'oliva in tempo di notte, cioè dal tramontare fino al levare del sole, e anche di giorno, esclusi però quei Gombardi ed altri che, presentatisi dal nostro protocollista e nelle cosidette ville del Municipio dai rispettivi Agenti e Coadiutori municipali avranno fatto scrivere il loro nome e cognome e daranno una sigortà ben vista alla Municipalità, verranno in seguito dalla medesima approvati ed immessi a tale servizio; ai quali sarà lecito comperare di detto frutto in tempo di giorno solamente da possidenti terre olivate, da donne e figli di famiglia che facessero capo di casa, e da chi sarà stato abilitato dalla Municipalità a fare di dette compere non da altre persone» (...) «dette

---

[16] *Ibidem.*

[17] *Ibidem.*

[18] Gli Anziani erano i magistrati supremi della Magnifica comunità di Porto Maurizio.

[19] G. De Moro, *Porto Maurizio...* cit., p. 93.

[20] ASIM, *Comune di Porto Maurizio, serie II*, filza 186, 1803.

compere non potranno farsi negli edifizi, nelle campagne, nelle strade, nelle piazze, nei magazzini, nelle botteghe, nelle osterie, ma solamente nella case dei Possidenti terre olivate. I contravventori, in qualunque maniera, a tutto quanto sopra, restano irremissibilmente soggetti alle pene di lire 25, per la prima contravvenzione, di lire 50 per la seconda e per la terza volta saranno trasmessi al Tribunale (...)»[21].

Per quanto riguardava i rapporti con la repubblica di Genova, si deve osservare che i commercianti di olio godevano di un'ampia libertà nei loro traffici; unica interferenza esercitata dal governo genovese sul commercio dell'olio fu la cosiddetta «taxa olei». In base ad essa, ogni centro legato alla Repubblica, doveva vendere ai «provvisori dell'olio» di Genova ad un prezzo imposto, un certo numero di barili d'olio ritenuto necessario al soddisfacimento dei bisogni della città. La tassa, per quanto proporzionata alla produzione, era sempre piuttosto pesante, e sovente capitava che i centri tassati si ribellassero al Governo. Per la riscossione della tassa, il parlamento di Porto Maurizio eleggeva tre «tassatori» che preparavano l'elenco dei contribuenti e la quantità di olio da fornire. Si nominava inoltre un «ricevitore» che curava la raccolta e la spedizione dell'olio alla capitale con il compito di riscuotere dal Magistrato dei provvisori dell'olio della Repubblica il prezzo stabilito e portare la somma a Porto Maurizio per consegnarla ai contribuenti in base al quantitativo di prodotto fornito[22].

Nel 1736 la comunità di Porto Maurizio fu tassata in barili 600 d'olio al prezzo di L. 33 al barile.

Poiché l'annata non era stata buona ed il poco frutto, a causa della forte siccità, era caduto a terra, la comunità ottenne una riduzione della tassa a barili 350[23].

Questo tipo di imposizione non fu mai gradito agli abitanti della riviera, che più volte cercarono di sottrarvisi, soprattutto quando la quantità d'olio loro richiesta era piuttosto elevata ed il prezzo assai più basso di quello del libero mercato.

---

[21] *Ibid.*, Registro dei permessi per le compre delle olive, 1829.

[22] Per una più estesa trattazione dell'argomento vedi: G. De Moro, *Porto Maurizio*... cit., p. 87.

[23] Archivio di Stato di Genova, *Sala Bartolomeo Senarega, Collegi Diversorum*, filza 230.

Anche se le fonti documentarie sono scarse di notizie circa il commercio di questo prodotto, abbiamo motivo di rilevare che l'olio rappresentava il fulcro della vita economica della riviera. Il migliore olio — scriveva una fonte coeva — proviene dalle valli di Diano, Porto Maurizio ed Oneglia ed è conosciuto in tutta Europa sotto il nome di olio di Porto Maurizio [24].

L'olio era esportato, soprattutto via mare, in molti Paesi europei ed in particolare in Francia, nei Paesi Bassi, nelle Fiandre, in Inghilterra. Per via di San Pier d'Arena se ne spediva in Lombardia e Svizzera, per via di Pieve di Teco si spediva in Piemonte. Il commercio dell'olio era assai remunerativo, se si considera che nella seconda metà del '700 si spedivano mediamente circa 50.000 barili di olio all'anno (Kg 2.962.500) e dato un prezzo medio di L. 80 al barile, si raggiungevano i quattro milioni di lire ogni anno. Inoltre, poiché tutte le altre spese (trasporto, provvigione, il nolo di L. 3 per ogni barile) erano a carico del cliente, si può calcolare che l'attivo relativo a tale commercio fosse di L. 4.525.000 genovesi fuori banco [25].

Purtroppo le vicende politico-militari di fine secolo e di inizio ottocento ebbero delle ripercussioni negative sul commercio oleario. Gli anni 1799 e 1800 sono ricordati come periodi di profonda crisi, generata principalmente dai continui passaggi nella Riviera delle truppe francesi e piemontesi. In questi casi non solo si doveva provvedere al loro mantenimento, ma anche subirne angherie e saccheggi. Non diversa si presentava la situazione sul mare dove la presenza dei corsari impediva lo svolgersi del commercio dell'olio.

«Proseguono i corsari nemici a costeggiare, in nostra vista, con l'approssimarsi alquanto vicino a terra, e se il cielo non ripara presto la navigazione, si dovranno fra noi ripristinare, in pochissimo tempo, i bisogni di tutto; i suddetti corsari impediscono persino la navigazione dei battelli tenendo lance opportune per depredare qualunque costruzione di legno mercantile. E con una sì fiera opposizione per mare potete arguire in quale sistema ritrovisi il corso degli olii, di cui nemmeno si parla. È necessario pertanto, attendere, con impazienza, il destino a cui

[24] G. De Chabrol de Volvic, *Statistique des provinces...* cit., p. 161.
[25] G. De Moro, *Porto Maurizio...* cit., p. 84.

verrà preparata l'armata d'Italia e, se riesce felice secondo ognuno crede, mediante i bravi generali subentranti al maneggio, dovranno le cose riprendere l'antico buon sistema»[26].

Conseguenza prima di tale situazione era l'impossibilità da parte dei commercianti di soddisfare le continue richieste, di considerevoli quantità di olio. Si registrava inoltre un'instabilità dei prezzi, con tendenza ad un notevole ribasso delle quotazioni del prodotto. La situazione economica cominciò a ristabilirsi a partire dal 1805 quando, a seguito dell'annessione della Liguria all'Impero francese, si registrò una ripresa dei traffici commerciali indirizzati quasi esclusivamente verso la Francia ed in particolare verso Marsiglia.

[26] ASIM, *Archivio Domenico Barone, Copialettere commerciale*, 1799-1802.

CARMEN FICHERA – ADELIA FIORELLA

Mercuriali dei prodotti alimentari in commercio nel Molise nei primi decenni dell'800 con dati relativi a diverse specie di cereali e di legumi *

1. *Periodo francese.* – Con decreto 8 ago. 1806, n. 132, il territorio del Regno di Napoli viene diviso in 13 province, a capo delle quali è posto un intendente. Nell'ambito delle province sono istituiti i distretti, con a capo un sottointendente. La provincia di Molise, aggregata in un primo momento a quella di Capitanata, con l. 27 set. 1806, n. 189, è eretta a provincia autonoma con sede d'Intendenza Campobasso [1].

Il contado di Molise è diviso inizialmente nei distretti di Campobasso e di Isernia; in seguito, con r.d. 4 mag. 1811, n. 922, ai due distretti è aggiunto quello di Larino, fino allora aggregato alla provincia di Capitanata. Lo Stato è rappresentato nella provincia dall'intendente e dal Consiglio d'intendenza e, nel distretto, dal sottointendente.

Le funzioni popolari sono svolte nella provincia dal Consiglio generale, nel distretto dal Consiglio distrettuale, nel comune dal Decurionato, dagli eletti e dal sindaco [2].

---

* *Il primo paragrafo è di Carmen Fichera, il secondo di Adelia Fiorella.*

[1] Sulle riforme amministrative del periodo napoleonico vedi, per es., A. DE MARTINO, *La nascita delle Intendenze. Problemi dell'amministrazione periferica nel regno di Napoli, 1806-1815*, Napoli 1984.

[2] I Consigli provinciali e quelli di distretto si riuniscono una volta l'anno, tra la seconda metà di settembre e i primi di ottobre; passano in rassegna tutti i problemi riguardanti la situazione locale e formulano su di essi proposte concrete, costituendo, con i loro atti, una documentazione preziosa per lo studio e l'approfondimento della società molisana; cfr. R. DE BENEDITTIS, *Immagini dell'Archivio di Stato di Campobasso. Elementi didattici per la ricerca archivistica*, Campobasso 1977, pp. 24-25; ARCHIVIO DI STATO DI CAMPOBASSO, *Il Molise verso l'Unità 1806-1860, Catalogo della mostra documentaria*, a cura di R. DE BENEDITTIS, Campobasso 1977, pp. 9-13 e R. LALLI, *I Consigli dei distretti del Molise 1808-1819*, Isernia 1980.

La nuova organizzazione introdotta dal governo francese, pur apportando innovazioni rilevanti dal punto di vista politico-amministrativo, non muta, però, il quadro socio-economico della provincia.

Le condizioni di vita della popolazione molisana, infatti, come emerge dalla inchiesta murattiana del 1811 [3], rimangono molto misere:

«In una situazione di sconfortante miseria, si trovavano le masse contadine che abitavano in tuguri, costituiti di un solo vano, dove dormivano con la propria famiglia e con le bestie, si cibavano male, vestivano peggio ed erano ignoranti vittime degli usurai» [4].

L'economia è principalmente agricola e pastorale, ma sia l'agricoltura che la pastorizia sono praticate con metodi anacronistici, scarsità di mezzi e angustia di idee [5]. Anche la natura del terreno, per certi aspetti, costituisce un limite allo sviluppo dell'agricoltura:

«De' terreni seminatori una volta demanii comunali, ed oggi censiti a coloni, un terzo di essi è ingombro da pietre. Or per quanto tali terreni siino di fondo fertile, rendono però un terzo di meno di quel che potrebbero. Perché essi non si lavorano mai perfettamente, non potendo l'aratro profondare abbastanza ed ugualmente» [6].

La principale produzione del suolo molisano è costituita dal grano. Ma le terre coltivate a grano e a grano d'india, come constata il Cuoco [7], sono state interamente sfruttate. Inoltre l'ostinazione a voler coltivare sempre e solo cereali e l'arretratezza dell'agricoltura, spin-

---

[3] ARCHIVIO DI STATO DI CAMPOBASSO (d'ora in poi ASCB), *Intendenza di Molise*, b. 1.011, fasc. 133.

[4] G. ZARRILLI, *Il Molise nel declino del regno borbonico*, in «Samnium», XXXV (1962), nn. 3-4, p. 4.

[5] P. DI CICCO, *Economia e territorio*, in ARCHIVIO DI STATO DI CAMPOBASSO, *Documenti di vita comunale. Il Molise nei secoli XII-XX*, Campobasso 1981, p. 32.

[6] «Giornale economico rustico di Molise», ag. 1820, p. 51. I terreni argillosi (quali sono la maggior parte di quelli del distretto di Larino, e buona porzione degli altri due distretti) (...) ritengono le acque invernali per più lungo tempo con danno del campo e del grano: questo cresce malissimo e va soggetto a fracidarsi» (*ibid*, nov. 1820, p. 129).

[7] V. CUOCO, *Viaggio in Molise*, in M. GRAMEGNA, *Attualità di Vincenzo Cuoco*, Campobasso s.d., pp. 105-106; cfr. anche ASCB, *Intendenza di Molise*, b. 1.028, fasc. 177, lettera di Giosuè Scarano, socio del real giardino botanico, all'intendente di Molise, contenente «notizie sul corso della vegetazione», 24 apr. 1813.

gendo alla ricerca di terreni nuovi e non ancora dissodati, portano come conseguenza la distruzione di quasi tutti i boschi e, quindi, inevitabilmente, il formarsi di frane e smottamenti [8].

Altro limite allo sviluppo dell'agricoltura è costituito dal fatto che i contadini molisani, vittime di pregiudizi, effettuano la semina con ritardo:

> «Taluni aspettano il quarto favorevole della luna: altri il giorno in cui in quell'anno ricade la festa di S. Paolo; quelli poi non incominciano se non nel giorno in cui viene il Natale [9].

Studiosi dell'economia molisana addebitano la cattiva coltivazione dei terreni alla mancanza di proprietà per i contadini [10]. Ma le leggi eversive della feudalità, pur aumentando il numero dei contadini possessori di terre, non apportano sostanziali miglioramenti all'agricoltura, che continua a rimanere arretrata [11].

Speranze di un effettivo miglioramento suscita, nel 1810, l'istituzione della Società economica del Molise, ma la sua attività non incide efficacemente nello sviluppo della produzione e non arreca, quindi, grandi risultati sul piano pratico. Anche il commercio è poco sviluppato, esercitandosi solo in pochi comuni, sedi di fiere e mercati periodici, e basandosi quasi esclusivamente sui cereali [12].

I centri di mercato più importanti sono: Campobasso, sede dell'unico mercato del distretto che si tiene nei giorni di giovedì e di domenica e, nel distretto di Isernia, Isernia, Boiano e Frosolone, rispettivamente sedi di mercato il giovedì, il sabato e il lunedì. Le derrate alimentari [13]

---

[8] V. Cuoco, *Viaggio in Molise* ... cit., pp. 105-106.

[9] «Giornale economico rustico di Molise», nov. 1820, pp. 122, 125.

[10] P.M. Giampaolo, *Memoria per ristabilire l'agricoltura degli alberi nella terra di Ripalimosani in Contado di Molise*, Napoli 1806, pp. 46-47; cfr. anche M. Bonajuto, *Problemi sociali nel Mezzogiorno e il Molise*, in Archivio di Stato di Campobasso, *Documenti di vita comunale* ... cit., pp. 13-29.

[11] R. Lalli, *Introduzione* a P.M. Giampaolo, *Memoria per ristabilire l'agricoltura* ... cit., p. 18; cfr. anche P. Villani, *Mezzogiorno tra riforme e rivoluzione*, Bari 1962.

[12] P. di Cicco, *Economia e territorio* ... cit., pp. 35-38.

[13] Per un'analisi più ampia dei prodotti agricoli coltivati nel Molise nella prima metà dell'Ottocento vedi, per esempio, «Giornale economico rustico di Molise», 1820, 1822-29 e 1833; L. Granata, *Catechismo agrario*, Napoli 1841; N. De Luca, *Condizioni economiche ed industriali della Provincia di Molise nel 1844*, Campobasso 1845.

presenti nei mercati della provincia sono principalmente il grano, l'orzo, l'avena, i fagioli e le fave.

Nel Molise si coltivano diverse specie di grano, le quali si riducono principalmente a due sole categorie, grani teneri o gentili e grani duri: «I grani gentili amano terre arenose, negre, rossigne, profonde: i grani duri amano terre calcaree forti argillose e dure»[14]. La presenza del grano gentile nei tre distretti si giustifica con il fatto che tale tipo di grano si coltiva anche in luoghi collinosi ed elevati e con temperature piuttosto fredde. Tra i vari tipi di grano gentile, quali la maiolica, la romanella e la carosella, il più pregiato e più venduto risulta essere quest'ultima, la cui coltivazione è diffusa in tutti e tre i distretti. Scarsamente coltivata è, insieme alla maiolica, la romanella, presente soprattutto ad Isernia e in qualche comune del distretto.

Tra i grani duri, coltivati maggiormente in pianura per la mitezza del clima, vi sono la saragolla, maggiormente prodotta nel distretto di Larino, e il grano mischio di qualità più scadente, che deriva dalla cattiva usanza dei contadini di seminare tutti insieme grani di diverse qualità[15]. Altra qualità non ben definita e poco comune è, infine, la solina.

Nel Molise è praticata, oltre alla coltura del grano, quella del frumentone, o granone o grano d'india[16], largamente usato per l'alimentazione umana e per quella animale. La produzione di questo cereale è insufficiente al fabbisogno della provincia, tanto che se ne rende necessaria l'importazione dalla vicina Terra di Lavoro[17].

La produzione dell'orzo e dell'avena è piuttosto scarsa e spesso si ricorre all'importazione, anche se in esigua quantità, dalla provincia di Capitanata[18]. L'orzo, di cui si distinguono due specie, il volgare e il

---

[14] «Giornale economico rustico di Molise», nov. 1820, p. 127.

[15] *Ibidem*.

[16] «Inchiesta murattiana», in ASCB, *Intendenza di Molise*, b. 1.011, fasc. 133. Nelle tabelle dei prezzi, fino al 1816, si riscontra il termine grano d'india; nel periodo successivo granone o frumentone.

[17] *Ibid.*, b. 1.028, fasc. 177, lettera dell'intendente di Molise al ministro degli affari interni, 6 mar. 1821.

[18] «Le biade (...) si coltivano da pochi, e in quantità molto rifratta. L'orzo, che è il più comune, non giunge mai a mille tomoli di prodotto»; *ibid.*, b. 1.028, fasc. 177, lettera di Giosuè Scarano ..., citata.

distico, è coltivato soprattutto nel distretto di Larino e in pochissimi comuni dei distretti di Campobasso e di Isernia. L'avena, di cui nel Molise è conosciuta una sola specie, l'avena sativa biada, non si coltiva in nessun comune dei distretti di Campobasso e Isernia, tranne qualche eccezione [19], mentre in quello di Larino se ne produce quanto basta al consumo delle «vetture», ossia degli «animali da carrozza, da sella, da soma e da carrette» [20].

Solo una piccola parte del territorio molisano è coltivato a legumi, che vengono prodotti in quantità sufficiente al consumo della provincia. Le specie più diffuse sono le «favuzze», una delle tre qualità più comuni delle fave, accanto alla «lata» e alla «mezzana», e i fagioli. La coltivazione delle altre leguminacee quali ceci, «cicerchie» e lenticchie è molto scarsa, come si evince anche dalle tabelle relative ai mercati.

Il governo francese, come controlla altri settori dell'amministrazione periferica, così vigila attentamente sulle quantità delle derrate vendute nei mercati e sull'andamento dei prezzi [21].

Infatti, fin dal 1808, i sindaci della provincia sono tenuti ad inviare all'intendente «lo stato settimanale concernente il quantitativo delle derrate, che sono vendute ne' mercati (...) con i prezzi medi di esse». Lo stato deve prevedere la designazione del distretto, del comune, il giorno del mercato, la diversa qualità delle derrate, il prezzo medio e quello ordinario e la quantità dei prodotti venduti in argento, ducati, grana, ed altro. [22].

I sindaci non ottemperano con tempestività e regolarità a quest'obbligo, come si può desumere dalle numerose lettere di sollecito dell'intendente ai sottointendenti della provincia [23].

---

[19] Per es., in Morcone; cfr. N. DE LUCA, *Condizioni economiche* ... cit., p. 38.

[20] G. DEL RE, *Descrizione topografica fisica economica politica de' Reali Dominii al di quà del faro nel Regno delle Due Sicilie con cenni storici fin dai tempi avanti il Dominio de' Romani*, Napoli 1836, p. 101; cfr. anche N. DE LUCA, *Condizioni economiche* ... cit., p. 9.

[21] Sulla storia dei prezzi nel regno di Napoli vedi, per es., M.F. FARAGLIA, *Storia dei prezzi in Napoli dal 1131 al 1860*, Napoli 1878 (rist. anast., Bologna 1983).

[22] ASCB, *Giornale degli atti dell'Intendenza della provincia di Molise (Giornale Intendenza Molise)*, 1808-1809, pp. 49-50, circolare dell'intendente di Molise ai sindaci della provincia, 1 set. 1808; cfr. altra circolare dell'intendente, 15 gen. 1811, *ibid.*, 1810-1811, p. 232.

[23] Vedi per es., circolari del 26 ottobre e dell'11 novembre 1808, *ibid.*, 1808-1809, pp. 138-139 e 158-159.

I primi dati relativi ai prezzi si riferiscono ai prodotti venduti nel distretto di Isernia e precisamente nei comuni di Isernia, Boiano e Frosolone nel febbraio del 1810.

Ad Isernia, considerato il «magazzeno di deposito di due terzi della provincia di Molise», nella settimana dall'1 al 7 febbraio, il grano duro è venduto al prezzo di ducati 2 e grana 40 il tomolo, il grano mischio a ducati 2.20; il grano tenero e la romanella a 2.20; la carosella a 2.40; il grano d'india a 1.80; l'orzo a 1.40; l'avena a grana 70. Risulta inoltre che il prezzo del grano è variato giornalmente nel corso della settimana [24].

Nelle settimane dall'8 al 15 e dal 22 al 28 febbraio dello stesso anno i prezzi sono leggermente aumentati fino a un massimo di 20 grana per il grano mischio, di 10 per il grano duro, il grano tenero, la romanella e la carosella [25]. Altri dati relativi ai prezzi si riferiscono ai prodotti venduti nel mercato di Boiano (distretto di Isernia), nella seconda, terza e quarta settimana di febbraio.

Il giorno stabilito per il mercato nel comune di Boiano è il sabato, ma «ogni giorno della settimana esce molto grano da questo comune tanto che si teme che, dopo qualche mese, esso possa mancare per gli stessi cittadini» [26].

Nella seconda settimana, e precisamente nel giorno 10 febbraio, il grano duro o saragolletta è venduto a ducati 2.00; il grano mischio a 1.80; il grano tenero a 2.30; il grano mischio «vecchio di un anno» a 1.70; il grano d'india a 1.90; l'orzo a 1.60; i fagioli a 2.00.

La quantità complessiva del grano venduto è di 339 tomoli [27]. Nella terza settimana di febbraio, il giorno 17, sono segnalati solo i prezzi del grano mischio, venduto a ducati 2.00, e del grano d'india, venduto a ducati 1.90 [28].

---

[24] *Ibid.*, *Intendenza di Molise*, b. 1.028, fasc. 177. La quantità del grano venduto è di 30 tomoli. Il dato si riferisce ad un solo giorno della settimana: il giovedì. Dalle osservazioni del sindaco alla tabella dei prezzi risulta che la quantità complessiva del grano venduta nel corso della settimana è di 2.500 tomoli (*sic*).

[25] *Ibidem*.

[26] *Ibid.*, «Prezzi di generi annonarii ne' mercati», 17 feb. 1810.

[27] *Ibidem*.

[28] *Ibidem*.

La mancanza di altri generi nel mercato e la ridotta quantità del grano venduto (130 tomoli) sono da addebitarsi al maltempo, come fa rilevare il sindaco del comune, in una nota allo stato dei prezzi[29].

Per quanto riguarda il comune di Frosolone, gli unici dati disponibili si riferiscono alla quarta settimana di febbraio e precisamente al giorno 26 (lunedì) e non presentano molte differenze con i prezzi già segnalati[30].

A completare i dati relativi all'anno 1810, si segnalano i prezzi dei prodotti venduti nel comune di Campobasso nei giorni 25 febbraio e 1 marzo.

Il grano duro o saragolla è venduto a ducati 2.40; il grano mischio a 2.10; la carosella a 2.30; il grano d'india a 1.93; l'orzo a 1.50. La quantità complessiva del grano è di 43 tomoli[31].

Il ministro delle finanze, con lettera del 21 maggio 1811, richiede all'intendente di Molise l'invio di uno stato del prezzo medio delle derrate nei vari distretti della provincia durante il periodo 1800-1810, in esecuzione dell'art. 15 del r.d. 17 gen. 1810, n. 540, il quale prevede che la commutazione in danaro delle prestazioni pagabili in derrate si effettui in base al prezzo medio delle stesse durante l'ultimo decennio. Il ministro dispone inoltre che la determinazione del prezzo medio di ogni genere di derrate venga deliberata dal Consiglio d'intendenza[32].

---

[29] *Ibidem*. Nella quarta settimana di febbraio, il giorno 24, il grano mischio è venduto a ducati 2.20 (quantità tomoli 200); il grano tenero a 2.40 (tomoli 006); il grano d'india a 2.10 (tomoli 15); i fagioli a 2.40. La quantità complessiva di grano è di 221 tomoli, *ibidem*.

[30] *Ibidem*. Il grano duro o saragolla è venduto al prezzo di ducati 2.40; il grano mischio a 2.25; la carosella a 2.35; il grano d'india a 1.95; l'orzo a 1.65. La quantità complessiva del grano venduto nel giorno è di tomoli 32 circa.

[31] *Ibidem*.

[32] *Ibid.*, b. 1.028, fasc. 178 a, circolare del ministro delle finanze all'intendente di Molise, 21 mag. 1811; cfr. anche circolari dell'8 giugno e del 21 luglio 1811, *ibidem*. Il 16 luglio 1811 viene redatto lo stato dei prezzi medi, dal 1800 al 1810, delle derrate vendute nel mercato di Campobasso, trasmesso dal sindaco all'intendente il 19 luglio, *ibid.*, b. 1.028, fasc. 178 b. Gli stati dei prezzi medi decennali del distretto di Isernia, relativi ai comuni di Isernia, Bòiano e Frosolone, sono trasmessi all'intendente dal sottointendente di Isernia in data 7 agosto 1811, *ibid.*, b. 1.028, fasc. 178 c. Per quanto riguarda il distretto di Larino, gli stati dei prezzi medi delle derrate sono trasmessi all'intendente dal sottointendente il 10 agosto 1811 e riguardano i comuni di Termoli, Larino, Montefalcone, Civitacampomarano, Colletorto e Palata, *ibid.*, b. 1.028, fasc. 178 d.

Il 28 agosto 1811 il Consiglio d'intendenza, esaminati gli stati dei prezzi medi delle derrate relativi agli anni 1800-1810, provvede a far redigere una tabella riassuntiva dei medesimi per i tre distretti della provincia, qui riportata:

TABELLA – Stato del prezzo medio, durante il decennio scorso dal 1800 al 1810, delle derrate di ogni natura, raccolte ne' varii distretti della provincia di Molise [33]

Nome del distretto	Indicazione delle diverse nature di derrate	Misura usitata nei mercati del paese	Peso di questa misura	Suo valore medio in derrate
Campobasso (1)	Grano	Tomolo	Rotoli 48	Ducati 2:12
	Grano d'india	sul campione	50	1:54
	Orzo	di Napoli	35	1:31
	Fave		47	1:94
	Fagioli		45	2:12
Isernia (2)	Grano	Tomolo	Rotoli 46 2/3	Ducati 2.24 1/3
	Grano d'india		44 1/2	1.64
	Orzo		35	1.34 1/2
	Avena		23	0.82 1/2
	Fave		47 1/2	1.98 1/2
	Fagioli		47	2.03
Larino (3)	Grano	Tomolo	Rotoli 48 1/6	Ducati 1.82 1/2
	Grano d'india		45	1.31
	Orzo		36	1.11
	Avena		25	0.89
	Fave		42 1/2	1.60 1/2

(1) «Il peso del Grano d'india è maggiore di quello dei Grani perché si misura a mezzetto colmo. Nel distretto non si tiene altro mercato che in Campobasso nel Giovedì e nelle Domeniche».

(2) «In Isernia si tien mercato il Giovedì. In Frosolone nel Lunedì. In Boiano nel Sabato».

(3) «Il coacervo si è ricavato dagli Statini de' Sindaci de' comuni capoluoghi, rimasti dal Sotto Intendente, ad eccezione di quello di Casacalenda, ch'è mancato e sono videbitur Larino, Termoli, Colletorto, Palata, Montefalcone, e Civitacampomarano».

[33] *Ibid.*, b. 1.028, fasc. 178 a.

2. *Periodo borbonico.* – Nel 1815, dopo la sconfitta di Murat presso Tolentino, i Borboni tornano sul trono di Napoli. Permangono gli effetti positivi delle riforme francesi, ma le condizioni generali dell'economia molisana peggiorano, anche a causa della mancata trasformazione dell'agricoltura nel decennio[34].

I prezzi del grano venduto nel distretto di Campobasso, nel 1815, lievitano fino al massimo di ducati 4 il tomolo, a causa della «scarsezza delle pessime raccolte» dell'anno precedente[35].

Proprio la scarsità del raccolto spinge il Decurionato di Campobasso, nella seduta del 9 aprile 1816, a proibire l'esportazione del grano senza il permesso della Deputazione provinciale, nel timore che la città ne rimanga sprovvista[36]. L'intendente di Molise cerca di minimizzare la situazione in una lunga e circostanziata lettera ai sindaci e ai decurionati della provincia, in cui esprime anche disappunto per il divieto dell'esportazione del grano[37].

La gravità del momento emerge, comunque, dalle tabelle relative ai prezzi praticati nei mercati dei giorni 19, 22, 26 e 29 settembre 1816: la quantità complessiva di grano presente sul mercato è di 1.162 rotoli.

Il prezzo della saragolla o grano duro varia da un minimo di ducati 4.50 il tomolo ad un massimo di 4.61 e 1/4; il prezzo della carosella si mantiene tra 4.33 e 3/4 e 4.25 e 1/2; il grano mischio tra 3.82 e 1/2 e 3.91 e 3.91 e 5/6; il grano d'india tra 3.40 e 5/6 e 3.55; il prezzo dell'orzo varia da ducati 2.51 a 2.53. Il prezzo dei fagioli varia da 3.40 a 3.60, quello delle fave si attesta ugualmente intorno a 3.40 il tomolo[38].

---

[34] R. LALLI, *I consigli* ... cit., p. 62; cfr. anche ASCB, *Intendenza di Molise*, b. 1.028, fasc. 177, lettera di Giosuè Scarano, citata.

[35] *Ibid.*, *Giornale Intendenza Molise*, 1815, p. 381, lettera dell'intendente di Molise al ministro dell'interno, 1 ago. 1815.

[36] *Ibid.*, *Indendenza di Molise*, b. 1.028, fasc. 178; sull'esportazione delle merci nel precedente periodo francese v. anche, per es., *ibid.*, *Giornale Intendenza Molise*, 1808-1809, pp. 231-232, circolare dell'intendente di Molise ai giudici di pace e sindaci della provincia, 6 feb. 1809; r.d. 22 ago. 1811.

[37] *Ibid.*, 1816, pp. 537-541, «Lettera dell'intendente di Molise ai sindaci, decurionati, ed a tutti i suoi buoni amministrati», 5 ago. 1816.

[38] *Ibid.*, *Intendenza di Molise*, b. 1.028, fasc. 178 b.

Diversa si presenta la situazione del distretto di Isernia nel 1815. Nei giorni di mercato di agosto il prezzo medio del grano, per ogni tomolo, si attesta intorno a 24-25 carlini; il prezzo medio dell'orzo varia da un minimo di carlini, 13 e 1/2 ad un massimo di ducati 4 e carlini 2; il prezzo medio dell'avena si mantiene intorno ai 9-10 carlini [39].

I prezzi medi dei generi suindicati sono corredati di processi verbali, sottoscritti dal sindaco e da due membri del Decurionato, contenenti le modalità seguite per rilevare i diversi prezzi dei generi praticati nel mercato di Isernia nel corso del mese. Una circolare del sottointendente del distretto al sindaco di Isernia, infatti, sottolineava la necessità di adottare un «metodo uniforme e regolare» nella determinazione dei prezzi, per evitare abusi nella compravendita delle derrate.

Il sindaco è tenuto ad assistere personalmente ai mercati, accompagnato da due decurioni scelti dal sottointendente; deve anche predisporre un registro contenente i nomi dei compratori e dei venditori, con le indicazioni sulla qualità, la quantità e il prezzo del genere venduto. È necessario redigere, di volta in volta, il processo verbale delle vendite della giornata, con il prezzo medio dei generi e sottoporre all'attenzione del Decurionato tutti i verbali affinché lo stesso, con un processo verbale conclusivo, faccia il «coacervo» dei prezzi di tutti i mercati e stabilisca la «voce», cioè il prezzo medio dell'intero mese [40].

Queste disposizioni non ottengono il risultato sperato, come fa rilevare lo stesso sindaco di Isernia [41], e vengono prodotti numerosi reclami contro la «voce» del prezzo dei grani. Il Consiglio d'intendenza, nella riunione del 17 novembre 1815 [42], esprimendosi su un reclamo prodotto da alcuni cittadini di Isernia e rilevando delle irre-

---

[39] *Ibid.*, fasc. 178 c. I prezzi si riferiscono ai mercati dei giorni 3, 13, 17, 24 e 31 agosto.

[40] *Ibid.*, circ. 2 ago. 1815; sulla determinazione della «voce» cfr. anche *ibid.*, lettera del sottointendente, 9 nov. 1815.

[41] *Ibid.*, lettera del sindaco del comune di Isernia al sottointendente del distretto, 25 ago. 1815.

[42] *Ibid.*, delibera del Consiglio d'intendenza, 17 nov. 1815.

golarità commesse dal sindaco nello stabilimento della «voce»[43], delibera che il prezzo medio della carosella sia fissato in carlini 29 e 1/2 (ducati 2.95); del grano mischio e dei «grani mediocri» in carlini 26, grana 8 e cavalli 4; della solina in carl. 26 e 1/2 (2.65); dei grani di cattiva qualità («grani pessimi») in carl. 20 e gr. 2 (2.02). Viene anche deliberato che alla determinazione della «voce» relativa alla saragolla, il cui prezzo non è indicato nei mercuriali, provveda il sottointendente.

Nella stessa seduta il Consiglio d'intendenza delibera inoltre che, per gli anni successivi, si segua un nuovo metodo per lo stabilimento della «voce»: il sindaco, il cancelliere, gli eletti e due decurioni, scelti dal sottointendente, dovranno raccogliere, sotto la vigilanza di quest'ultimo, i prezzi praticati nei mercati, annotando la qualità e la quantità venduta per ciascun genere, nonché il nome dei compratori e dei venditori e rimettere tutto il carteggio all'Intendenza che provvederà a stabilire la «voce» a un giorno fisso da rendere noto preventivamente al pubblico.

Nel 1816, nel distretto d'Isernia, i prezzi del grano aumentano fino a 4 ducati circa il tomolo, evidentemente a causa della scarsità del raccolto che, come si è già detto, ha fatto lievitare i prezzi anche nel distretto di Campobasso. I prezzi praticati nel mercato settimanale di Isernia nella seconda metà di settembre sono infatti i seguenti: «mischia fina» ducati 3.90; «simile corrente» 3.75; solina 3.70; «grani inferiori» 3.50; «grani pessimi» 3.35; orzo 2.05; avena 1.40[44].

Nello stesso periodo, nel mercato di Boiano, i prezzi del grano sono, per la carosella, ducati 4.35, per il grano mischio 3,35, per il

---

[43] La prima irregolarità commessa è che «si è fissato un solo prezzo per tutte le specie de' grani ciò che è evidentemente ingiusto, giacché la carosella e la mischia fina vengono valutati egualmente che il grano pessimo e la seconda ‹è› che si sono messi nei verbali de' prezzi tanto bassi che non han potuto correre senza frode de' negozianti giacché in Campobasso, in cui i prezzi sono sempre minori di quelli di Isernia, dove si ha il beneficio del legno pel trasporto, non sono mai corsi prezzi così tenui (...) e per conseguenza la voce carlini 25 non ha potuto essere fatta senza frode», *ibidem*.

[44] *Ibid.*, «Prezzi de' generi annonarii de' mercati», 19 set. 1816. La tabella riporta anche la quantità complessiva del grano venduto che è di tomoli 57. I prezzi del grano, come risultano dallo stato dei prezzi del 26 set., si attestano intorno alle cifre già indicate seppure con lievi modifiche.

«lordo» 3.48. I fagioli sono venduti a 3.15, l'orzo a 2.35[45] e nel mercato di Frosolone sono, per il grano duro o saragolla, ducati 4.30, per il grano mischio 3.95, per il grano tenero (maiolica, romanella e carosella) 3.80, per il grano d'india 3.45, per l'orzo 2.30[46].

Nel distretto di Larino i prezzi del grano, relativi anch'essi al mese di settembre 1816, si attestano intorno ai 4 ducati il tomolo[47].

Nel 1817 la situazione del mercato del grano anche nel distretto di Larino si presenta critica. Gli abusi commessi nella compravendita delle derrate da parte degli incettatori e monopolisti,

> «i quali pretendono di ritrarre tomoli tre e più di genere per un tomolo accredenzato a coloni nella passata stagione d'inverno, volendo in tal guisa assorbire le sostanze e i sudori dei poveri, e distruggere l'agricoltura»,

spingono il sottointendente del distretto a sollecitare un intervento urgente da parte dell'intendente per ristabilire un criterio di equità nella determinazione della «voce»[48]. L'intendente, accogliendo i suggerimenti proposti dal sottointendente, stabilisce che la «voce» del grano nel distretto venga fatta col «coacervo» dei prezzi intercorsi dall'1 al 20 luglio sia in Larino che in Termoli, Guglionesi, Civitacampomarano e Casacalenda e sia sottoposta all'appro-

---

[45] *Ibid.*, «Statino dei generi annonarii», 21 set. 1816.

[46] *Ibid.*, «Prezzi de' generi annonarii», 23 set. 1816. Lievi modifiche nel prezzo del grano si rilevano dallo stato dei prezzi del 30 settembre, *ibidem*.

[47] *Ibid.*, b. 1.028, fasc. 178 d: nel comune di Santa Croce di Magliano (18 set.), la saragolla è venduta a 4.30; la carosella a 3.90; il grano mischio a 3.70; le fave a 3.00; l'orzo a 2.40. Nel comune di Guglionesi (20 set.) la saragolla è venduta a 3.80; la carosella a 3.70; il grano d'india a 3.00; l'orzo a 2.40; l'avena a 1.80; le fave e le «cicerchie» a 3.00; i ceci, i fagioli e le lenticchie a 3.60. Nel comune di Termoli (21-30 set.) il grano è venduto a 4.20; l'orzo a 2.40; nel comune di Civitacampomarano (20-30 set.) la saragolla è venduta a 4.00; il grano mischio a 3.70; la carosella a 3.90; il grano d'india a 3.00. Utile ai fini di un confronto tra i prezzi praticati nella prima e nella seconda quindicina del mese suindicato nei tre distretti della provincia è la tabella dei «Mercuriali dei prezzi di diversi generi alimentari in vari comuni della provincia ...», *ibid.*, b. 1.028, fasc. 178 a.

[48] *Ibid.*, b. 1.028, fasc. 178 d., lettera del sottointendente di Larino all'intendente di Molise, 20 lug. 1817; il sottointendente fa presente la necessità che si stabilisca la «voce» del grano per ciascun distretto.

vazione del Consiglio d'intendenza. Nel calcolo della «voce» si devono computare non solo

«i prezzi di ciascun tomolo corsi settimana per settimana, ma annoverarsi tante volte li stessi prezzi, per quanti tomoli si son venduti ai prezzi medesimi. A cagion di esempio, se si son venduti dieci tomoli a venticinque carlini e quattro tomoli a ventotto, bisogna nel coacervo stabilire dieci volte venticinque, e quattro volte ventotto, e così degli altri, e non già una volta 25, ed una volta 28. Ciò non vuol dire che gli elementi del coacervo debbono essere formati dai numeri che risultano da ciascun prezzo moltiplicato pel numero di tomoli che a tal prezzo si son venduti. Sommati tutti questi prodotti si divide pel numero di essi, e si avrà la media proporzionale» [49].

La «voce» del grano saragolla per il mese di luglio è di ducati 2.95, risultante dalla media proporzionale per ciascun comune [50]. Rispetto alla «voce» di maggio (giorni 1-31), che era di ducati 4.44 [51], quella di luglio è molto ribassata. La «voce» del gran mischio, per il mese di luglio, è di ducati 2.80 [52]. Anche questa «voce» è ribassata rispetto a quella di maggio che era di ducati 3.85 [53].

La situazione critica del distretto di Larino e, in generale del Molise, si inserisce nel quadro della crisi più ampia che investe tutto il regno di Napoli. Il 1817, infatti, è l'anno della più grave carestia del secolo che «in gran parte è da attribuire alla iniquità delle stagioni», ma «bisogna pure incolpare i passati avvenimenti politici, dai quali tanto bene e tanto male aveva conseguito il regno» [54]. Nel 1820 la situazione è ancora critica, sia per lo scarso raccolto, sia per gli avvenimenti

---

[49] *Ibid.*, lettera dell'intendente di Molise al sottointendente di Larino, 25 lug. 1817.

[50] *Ibid.*, «Prezzo del grano saragolla corso dal 1° al 20 luglio in Larino, Santa Croce, Guglionesi, Casacalenda, Termoli e Civitacampomarano», 27 lug. 1817: Larino, 3.16; Santa Croce, 2.65; Guglionesi, 2.10; Casacalenda, 3.27; Termoli, 2.50; Civitacampomarano, 4.10. Dividendo la somma dei prezzi per 6, viene la risultante di 2.95 (media proporzionale per tomolo); cfr. anche processo verbale del sottointendente di Larino, 27 lug. 1817; lettera del sottointendente di Larino all'intendente, 31 lug. 1817, *ibidem*.

[51] *Ibid.*, «prezzo del grano saragolla (...) corso dal 1° al 31 maggio in Larino, Santa Croce, Casalenda, Guglionesi, Civitacampomarano, Termoli», 6 ago. 1817.

[52] *Ibid.*, «Prezzo del grano mischio corso dal 1° al 20 luglio ne' comuni di Casacalenda, Civitacampomarano e Guglionesi», 6 ago. 1817.

[53] *Ibid.*, «Prezzo del grano (...) mischio corso dal 1° al 31 maggio in (...) Casacalenda, Guglionesi e Civitacampomarano», 6 ago. 1817.

[54] N.F. FARAGLIA, *Storia dei prezzi* ... cit., p. 311.

politici in atto[55]. Così anche nel Molise dove, alla penuria del grano, si aggiunge quella del granone, dei legumi, delle patate, dell'avena e dell'orzo:

«Ad onta che i nove decimi della popolazione di questa Provincia mangiassero pane di granone e di questo cereale non se ne sia raccolto quanto se n'è seminato, pure in moltissimi comuni gli uomini di campagna mangiano il solito pane di granone. La vicina provincia di Terra di Lavoro ne ha fornito a questa, che ha cambiato col granone i pesanti grani delle argillose terre del Sannio ...»[56].

La mancanza del grano sul mercato è da addebitarsi alla tendenza dei grandi proprietari a farne incetta in attesa che il prezzo aumenti:

«Come infelicemente nel nostro paese le proprietà non sono tanto generalmente ripartite, di sovente avviene che in qualche comune si trovi una moltitudine di affamati e due o tre ingordi incettatori che tengano quantità immensa di grano a marcire ne' magazzini, attendendo che il prezzo di ciascun tomolo, crescendo sempre, equivalga alla vigna, all'orticello del languente contadino».[57]

Ciò costringe le famiglie più povere a cibarsi di erbe[58].

La borghesia liberale molisana, dopo il fallimento dei moti del 1820-21, caduta la speranza di mutamenti profondi nell'ambito di una trasformazione radicale del regno, mira, in collaborazione con la monarchia, a raggiungere obbiettivi soprattutto sul piano economico, puntando l'attenzione sull'agricoltura per il peso decisivo che essa ha sempre avuto nell'economia molisana[59].

---

[55] «Il governo provvisorio, nel mese di aprile 1821, si studiò provvedere al male, e formò una commissione, per rompere il monopolio che nella città di Napoli si faceva nella vendita del pane. Con decreto del 17 aprile (...) 25 mila ducati furono assegnati al direttore del Ministero dell'Interno, coi quali la commissione potesse fare concorrenza ai monopolisti, e diminuire i prezzi, con l'obbligo di renderne conto», *ibid.*, pp. 311-312.

[56] ASCB, *Intendenza di Molise*, b. 1.028, fasc. 177, lettera dell'intendente di Molise al ministro degli affari interni, 6 mar. 1821.

[57] *Ibidem*. L'intendente rassicura il ministro dell'interno che dal Molise possono esportarsi da quindici a ventimila tomoli di grano per i bisogni dell'esercito di stanza in provincia d'Aquila, a patto che gli intendenti delle province vicine collaborino a far tornare il grano in circolazione.

[58] *Ibid.*, lettera del sottointendente di Larino all'intendente, 11 apr. 1821; cfr. anche lettera del sottointendente di Isernia all'intendente, 15 apr. 1821, *ibidem*.

[59] G.A. ARENA, *Il Molise nel 1848. Società e politica*, in ARCHIVIO DI STATO DI CAMPOBASSO, *Il Molise verso l'Unità* ... cit., p. 141.

Il Consiglio generale della provincia, adeguandosi ai voti dei Consigli distrettuali di Isernia e di Campobasso, nella seduta del 6 maggio 1832, affronta il problema del ripristino delle scuole agrarie (stabilite in molti comuni da Ferdinando I), le quali, osserva,

«dovrebbero essere di sola pratica agraria ad uso dei coltivatori, ma ragionata per quanto comporta la loro condizione: dovrebbero essere accompagnate or da esperienze, or da osservazioni, le quali si farebbero in diverse campagne, ed in diversi terreni»[60].

Nella seduta del 7 maggio il Consiglio discute dei vantaggi che potrebbe ricevere l'agricoltura dalla conversione dei canoni in natura in canoni pecuniari[61]; nella seduta dell'8 e del 9 maggio sottolinea l'importanza del potenziamento delle vie di comunicazione per lo sviluppo del commercio e dell'agricoltura[62].

Lo stato dei prezzi degli anni '30 riflette la precarietà della situazione economica. Al mercato di Isernia, nella seconda metà di ottobre 1833, manca il grano tenero mentre sono presenti il grano mischio e il granone, il primo venduto al prezzo di ducati 1.32½/1.40 il tomolo; il secondo al prezzo di grana 67½/75. Gli altri prodotti presenti nei mercati di questi giorni a Isernia sono l'avena, l'orzo e i fagioli, venduti rispettivamente al prezzo di grana 62½/65; 80/77½; 1.20[63].

I prezzi del mercato di Isernia e di Boiano, all'incirca nello stesso periodo del 1834, sono diminuiti rispetto a quelli dell'anno precedente, ma non in rapporto all'aumento della produzione[64].

---

[60] ASCB, *Intendenza di Molise*, b. 71, fasc. 54, processo verbale della prima sessione del Consiglio generale di Molise, 6 mag. 1832.

[61] *Ibid.*, processo verbale della seconda sessione del Consiglio generale di Molise, 7 mag. 1832; cfr. G.A. ARENA, *Il Molise nel 1848* ... cit., p. 142.

[62] ASCB, *Intendenza di Molise*, b. 71, fasc. 54, processo verbale della terza e quarta sessione del Consiglio generale di Molise, 8 e 9 mag. 1832; cfr. G.A. ARENA, *Il Molise nel 1848* ... cit., pp. 142-144.

[63] ASCB, *Intendenza di Molise*, b. 1.028, fasc. 178 c. La prima cifra si riferisce al prezzo del prodotto nella settimana 14-19 ottobre, la seconda a quella dal 20 al 26 ottobre. Nel mercato di Boiano, nei giorni 19 e 26 ottobre dello stesso anno, il grano duro è venduto al prezzo di ducati 1.60; il grano tenero a 1.55; il grano mischio a 1.55/1.40; il grano «lordo» a 1.15; il granone a grana 80/77; l'orzo a 77½/75; i legumi a 1.15/1.10. La quantità complessiva di grano venduta in questi due giorni è rispettivamente di 155 e 165 tomoli, *ibidem*.

[64] *Ibid.*, «Stato de' prezzi de' generi ...», Isernia, 19-25 ott. e 26 ott. - 1 nov. 1834; «Stato de' prezzi medi dei generi annonarii», Boiano, 25 ott., 1 nov., 8 nov., 20 dic. 1834.

Nel distretto di Campobasso i prezzi delle derrate praticati nella seconda metà di ottobre del 1833 non differiscono molto da quelli del distretto di Isernia: saragolla, ducati 1.76/1.74; caragolletta, 1.58/1.55; carosella, 1.74; aroselletta, 1.55/1.54; grano mischio, 1.37/1.36; granone, orzo e fave, rispettivamente grana 79/84, 80/82, 97/98; fagioli, ducati 1.20[65].

Nell'anno successivo, all'incirca nello stesso periodo, i prezzi appaiono leggermente ribassati[66]. Nel distretto di Larino, nel mese di ottobre degli anni 1833 e 1834, i prezzi praticati nelle piazze di Larino, Santa Croce e Termoli sono generalmente più bassi rispetto a quelli degli altri due distretti[67].

---

[65] *Ibid.*, b. 1.028, fasc. 178 b. La prima cifra si riferisce al prezzo del prodotto nei giorni dal 17 al 20 ottobre, la seconda nei giorni 24-27 ottobre.

[66] *Ibidem.*

[67] *Ibid.*, b. 1.028, fasc. 178 d, «Stato dei prezzi dei generi annonarii e coloniali corsi nelle piazze di Larino, S. Croce e Termoli, durante la 4ª settimana di ottobre 1833»; cfr. anche «Stato de' prezzi dei generi annonarii (...) durante la 4ª settimana di ottobre 1834», *ibidem.*

MAURO GENTILE

La situazione delle campagne nel distretto di Chieti dal decennio francese alla Restaurazione (1806-1860)

Il distretto di Chieti nel 1806 era composto di 49 comuni e con quello di Lanciano e Vasto apparteneva alla provincia di Abruzzo Citeriore.

I luoghi che interessavano il distretto di Chieti, anche se favoriti dalla natura, avendo a breve distanza monti e mare, irrigati da fiumi e torrenti, sebbene ricchi di pascoli, colline e fertili pianure e con un'aria salubre e fine, presentavano in tale periodo un aspetto deplorevole nelle loro campagne. Queste, complessivamente, erano misere e poco sviluppate[1].

In generale i terreni erano coltivati molto irrazionalmente, producendo meno della metà di quanto avrebbero dovuto; le colture prodotte erano olivi, vigne, frutta verso la costa, mentre nelle pianure alluvionali venivano coltivati prevalentemente grano e granoturco.

Molta parte in questo aveva avuto l'antico Vicereame spagnolo di Napoli, che gravava i sudditi con esose tasse e trascurava arti come l'agricoltura. Tali sistemi distoglievano i capitali dalla terra, che pure ne aveva bisogno.

Non estraneo a tale stato di cose era il governo borbonico, che indebitato per le spese militari e di corte, non rivolgeva l'attenzione alla coltivazione delle campagne, ma le lasciava prevalentemente incolte, né comunicava eventualmente il da farsi ai contadini e ai proprietari, che quindi speravano solo nella stagione favorevole per ottenere buoni raccolti.

---

[1] ARCHIVIO DI STATO DI CHIETI (d'ora in poi ASCH), *Intendenza, Agricoltura, industria e commercio*, b. 26, fasc. 14, «Carte relative alla situazione delle campagne e del bestiame nel 1808».

Ci furono dei tentativi di riforma da parte dei Borboni, ma al loro governo mancò chiarezza di intenti ed anche l'apporto di forze politico-sociali che si opponessero ai ceti conservatori, per cui si verificò una situazione di stasi frequente in quegli anni. Il disavanzo del bilancio, la svalutazione monetaria, l'elevato peso del debito pubblico non poterono essere superati, perché la debolezza del governo e la resistenza dei ceti privilegiati non fecero sparire una miriade di imposte indirette, tasse e gabelle, molto pesanti per il popolo[2].

Di qui il terzo responsabile della deplorevole situazione agraria nel Chietino, costituito dall'arretratezza dei contadini che, all'oscuro di qualsiasi innovazione, continuavano ad usare i vecchi metodi dei loro antenati, senza interessarsi alla ricerca di qualche cambiamento, che potesse portare ad una migliore coltivazione e ad uno sfruttamento del lavoro più razionale.

In alcune zone del distretto di Chieti, negli anni del decennio francese, vi erano agricoltori che non avevano mai visto l'aratro con il sovesciatore[3], non conoscevano la zappa con il bidente, non conoscevano i frutti esotici, o i prati sativi[4], come ho appreso dai contadini del luogo.

Inoltre essi non avevano alcuna difesa per seminati o piantagioni, esposti alle intemperie delle stagioni, sicché in periodi di cattivo tempo, il raccolto era molto scarso[5].

Il prezzo non era superiore ai prezzi ordinari, perché era meglio vendere quel poco che si produceva a prezzi bassi, che non venderlo per niente; i compratori infatti non potevano permettersi prezzi alti. Di conseguenza il guadagno per i contadini non era certo elevato[6].

Anche l'olio di oliva, che procurava i maggiori proventi ai proprietari, era molto scarso nei periodi umidi e nebbiosi.

---

[2] Cfr. G. CANDELORO, *Storia dell'Italia moderna*, Milano 1972, I, p. 323.

[3] Arnese che serviva al sotterramento di piante appositamente coltivate per arricchire il terreno di materia organica.

[4] Erano i prati coltivabili, a differenza di quelli lasciati allo stato selvatico.

[5] Cfr. A. VALENTE, *Gioacchino Murat e l'Italia Meridionale*, Torino 1965, p. 312.

[6] ASCH, *Intendenza, Agricoltura, industria e commercio*, b. 26, fasc. 1, «Stato del raccolto dei cereali per il distretto di Chieti nel 1810».

In questo modo i contadini, avviliti dalla mancanza di entrate che ricompensassero le loro forti spese e le grandi fatiche subite e dalle cattive condizioni in cui versavano, evitavano di seminare i campi, procurando così grave danno alla popolazione.
Era necessario dunque istruire gli agricoltori e far conoscere loro quanto necessario per migliorare le coltivazioni e rendere più sopportabile il duro lavoro.

Solo con la penetrazione di nuovi concetti sulla vita agricola si poteva operare una trasformazione di fondo e con nuovi provvedimenti si poteva procurare un reale benessere in queste zone.

Con la pace di Presburgo, dichiarata decaduta da Napoleone la dinastia dei Borbone, bisognava che i nuovi sovrani, Giuseppe Napoleone prima e poi Gioacchino Murat, attuassero quei provvedimenti che la opinione pubblica illuminata aveva da decenni vanamente richiesto a Carlo di Borbone e Ferdinando.

Nel 1806 le cose erano giunte ad un punto tale, che necessitavano rimedi non più procrastinabili. Bisognava iniziare dalla riorganizzazione della amministrazione finanziaria da rendere più efficiente, perché si trattava di assicurarsi le entrate per far funzionare l'apparato statale e per pagare l'esercito francese, non potendo Napoleone tollerare che per molto tempo le nuove conquiste gravassero sul bilancio finanziario francese.

A tal fine, prima dell'abolizione della feudalità, decretata il 2 agosto 1806, venne attribuita al pubblico tesoro la riscossione di tutti gli arrendamenti, il 25 giugno 1806, a meno di tre mesi dalla proclamazione del nuovo regno avvenuta il 30 marzo 1806.

È appena il caso qui di accennare che con l'eversione della feudalità e le conseguenti quotizzazioni di terreni per piccoli proprietari, sostanzialmente la situazione agraria nel Chietino non mutò, come risulta da varie tesi di laurea sull'argomento discusse con il prof. Antonio Saladino e conservate in Archivio.

Successivamente Giuseppe Napoleone decise di ridurre il numero delle case religiose[7] e Gioacchino Murat, con un decreto del 7 agosto 1809, ordinò la soppressione di altri ordini possidenti, quali i Dome-

[7] Cfr. P. VILLANI, *La vendita dei beni dello Stato nel Regno di Napoli*, Milano 1965, p. 16.

nicani, i Francescani, i Teatini e i Trinitari. Con la soppressione dei monasteri e l'incameramento dei loro beni si diede un valido contributo al risanamento delle finanze.

Riordinate le finanze e creata una nuova amministrazione, più funzionale, non mancarono provvidenze in favore dell'attività agricola, ritenuta a dire del Colletta, la base della ricchezza nazionale[8].

Tutto il lavoro, però, di incitamento a produrre, di riforme e di provvidenze agrarie fu appena tentato da Giuseppe Bonaparte, mentre fu poi realizzato praticamente dal suo successore, Gioacchino Murat, che cercò di favorire lo sviluppo agricolo in tutto il regno, sia pure attraverso talune immancabili deficienze, come osservava il Melchiorre[9].

Per prima cosa, su proposta del Consiglio generale, venne istituita dal Murat una Società dell'agricoltura per la provincia di Abruzzo Citra, come per ciascuna delle altre province del regno di Napoli, con l'intento di esaminare le condizioni in cui si trovavano le terre e le popolazioni rurali, di indicare i bisogni, di proporre i provvedimenti utili o migliorare le sorti mediante l'introduzione e la diffusione di sistemi più razionali e redditizi di coltivazione, di incoraggiare i contadini a fare sempre di più con l'assegnazione di un premio annuo a quanti si fossero maggiormente distinti.

Istituita nel novembre 1810, la Società dell'agricoltura si rifaceva alla società patriottica, sorta con dispaccio del 29 ott. 1788 sulla scia del movimento riformatore meridionale. Nel 1811 era già attivamente operante, con l'assegnazione di un terreno per gli esperimenti e un vivaio di piante, nonché con il coordinamento con il Giardino delle piante in Napoli.

Nell'anno 1811 si ebbe l'inaugurazione della Società dell'agricoltura in tutte le province del regno.

Successivamente il barone Durini, che era il tesoriere della Società[10], ebbe a dire che fino al sec. XVI l'agricoltura nel Chietino era

---

[8] Cfr. P. COLLETTA, *Storia del reame di Napoli*, Napoli 1969, II, p. 332.

[9] Cfr. M. ROBERTI, *Politica e amministrazione nell'Italia napoleonica*, in *Questioni di storia del Risorgimento e dell'Unità d'Italia*, Milano 1951, p. 104.

[10] ASCH, *Società economica, Atti amministrativi*, b. 1, fasc. 2, «La società economica e i suoi soci nel 1811».

in condizioni discrete. Infatti vi erano fiorenti colture quali la canapa, lo zafferano, il gelso bianco e rosso; colture che nel secolo XIX appena sussistevano.

Il regime vicereale, le guerre di Olanda, la voracità della monarchia spagnola ed infine la peste, ridussero tali zone in condizioni così misere e infelici, che ci vollero un secolo circa per cominciare a riaversi lentamente.

Nel periodo che stiamo esaminando la semina della biada e quella dell'orzo, qui coltivate, non erano sufficienti al bisogno e al consumo, sicché bisognava supplire con altro. A tal proposito, fu proposta proprio in seno a detta Società la coltura dell'orzo imaliense la cui farina, mista a quella del grano, produceva pane migliore[11].

Dei legumi, soltanto le fave e i ceci erano coltivati abbondantemente da ogni contadino, mentre la coltura degli altri legumi si limitava all'uso proprio, più che a quello commerciale. Del granone si usavano due specie, il primaticcio e il quarantino. Questo genere, anticamente sconosciuto, era molto coltivato nel Chietino, ma in generale non lo era al di là del Sangro[12].

La coltura delle patate era molto diffusa e nelle zone montagnose ogni agricoltore ne seminava, non però nella quantità che poteva bastare a tutti[13]. Le vigne erano molto diffuse in tutta la provincia, i vini erano abbondanti, ma non di lodevole qualità. Gran parte di essi, troppo grossolani, dovevano essere cotti per conservarsi, altri, troppo acquosi, avevano bisogno del vapor di zolfo per ritardare la fermentazione e l'ascenza[14].

Mentre i comuni più popolosi del distretto abbondavano di ogni sorta di frutta, molti altri non ne conoscevano affatto.

Si conoscevano quasi tutte le specie e varietà di olivi, ma da poco si era cominciato a migliorarne la coltura mediante la potatura e l'uso di letami per concimare i terreni. I boschi erano in pessime condizioni.

---

[11] *Ibid.*, *Registro dei verbali*, c. 69, «Adunanza del 21 agosto 1830».

[12] *Ibid.*, *Atti amministrativi*, b. 1, fasc. 7, c. 4, «Notizie statistiche per l'anno 1812».

[13] *Ibid.*, c. 16.

[14] L'ascenza, dal nome di una pianta, era un modo di dire in uso presso gli agricoltori in queste zone, per significare il sapore amaro nel vino.

Non meno dei boschi erano trascurati i prati, abbandonati o falciati soltanto nelle loro erbe grossolane e scarse. Non veniva diffusa, come si doveva, neppure la cosiddetta «sulla», che nasceva indigena nei dintorni di Chieti, trascurando così una specie di fieno abbondantissimo, in luoghi che certo non erano ricchi di colture.

In queste zone non si conoscevano che i gelsi-mori per i bachi da seta[15], ma le successive misere vicende occorse ne fecero di fatto trascurare ogni miglioramento e quindi un ramo così ricco dell'economia rurale arrivò gradatamente ad essere abbandonato[16].

Sempre in tema di economia rurale, se consideriamo il prezzo del grano nel Chietino, si vedrà che esso dal 1806 in poi subì un elevato ribasso, soprattutto dopo il 1820, epoca in cui in vari Stati si impose un dazio proibitivo sulla sua introduzione. Questo decremento avvenne con tanta rapidità che nel 1824 il prezzo scese fino a ducati 2,49 la salma, equivalente a Kg 147,300 in questo distretto[17]. Questo prezzo che sembrava il minimo in assoluto, non era raffrontabile con quello dei grani del Mar Nero, il quale nel 1824 si attestò a ducati 1,50 la salma. Dopo il 1830 pareva invece che il prezzo tornasse ad aumentare; ciò però era dovuto probabilmente alle annate sterili del 1839 e 1840 e quindi in seguito molto difficilmente i grani sarebbero stati acquistati a un prezzo di molto maggiore[18].

Per il vino mosto la diminuzione non sembrò uguale, ma se si riflette che prima del 1819, precisamente nel 1810 il suo prezzo era di ducati 1,90, si nota che il ribasso tra gli antichi e i nuovi prezzi fu di quasi la metà per ogni salma[19].

---

[15] ASCH, *Società economica, Atti amministrativi*, b. 1, fasc. 10, c. 1, «Adunanza della Società del 1° maggio 1814».

[16] ASCH, *Intendenza, Agricoltura, industria e commercio*, b. 24, fasc. 1, «Notizie sulla voce della seta in vari comuni del distretto di Chieti nel 1811».

[17] Cfr. A. FERRARO, *Dizionario di metrologia generale*, Bologna 1959, p. 218.

[18] Cfr. R. DE NOVELLI, *Sul pauperismo e le cagioni del suo rapido accrescimento nella provincia di Abruzzo Citeriore*, Chieti 1846, p. 47.

[19] ASCH, *Intendenza, Agricoltura, industria e commercio*, b. 26, fasc. 16, c. 3, «Carte relative alla voce del vino mosto per il 1810 e 1811». Dal fascicolo si deduce che dopo il 1830 il prezzo del vino mosto era di ducati 1,08 la salma.

Anche per quanto riguarda l'olio la differenza a prima vista sembra di poco conto, considerato nel termine medio di ogni decennio[20]; però è da riflettere che nel 1815 e 1816, fino a tutto il 1820, l'olio nuovo giunse ad avere il prezzo di ducati 7,54 il metro, equivalente a sua volta, come unità di misura a 20 chili di olio e quindi 22 litri[21].

È certo che la derrata dell'olio formava una delle principali rendite nel distretto di Chieti.

Se consideriamo gli orti, i migliori ortolani erano senz'altro quelli di Chieti, i quali con poche acque, in terreno ripido e scosceso, coltivavano ortaggi abbondanti.

L'agricoltura e la pastorizia però non procedevano di pari passo; i pastori preferivano piuttosto coltivare un piccolo podere nell'ozio domestico, che condurre la vita stentata dei nomadi.

Nel 1812 la Società dell'agricoltura, che comprendeva come membri uomini di notevole esperienza, di grande cultura e degni della massima fiducia, prese il nome di Società economica e venne divisa in due sezioni, l'una di economia rurale, agricoltura e pastorizia, l'altra di economia civile, manifatture e commercio, per promuovere la vita industriale del paese.

I benefici effetti dell'attività della Società economica, pur se lentamente, non tardarono a farsi sentire. La massima cura veniva posta nell'impiegare e dirigere bene il lavoro dei contadini, allontanandoli dai metodi irragionevoli degli antenati, spronandoli ad usare nuovi metodi e premiandoli con somme consistenti[22].

Sulla base delle notizie comunicate dai soci, già nel 1812 se ne coglievano i più felici e consolanti risultati[23]: l'agricoltura si andava rianimando; cresceva, anche se lentamente, la ricchezza e si procurava grande vantaggio alle popolazioni[24].

---

[20] Cfr. R. De Novelli, *Sul pauperismo* ... cit., p. 48.

[21] Come mi è stato chiarito da agricoltori delle zone vicino Chieti.

[22] ASCH, *Intendenza, Consiglio provinciale e distrettuale*, b. 1, fasc. 1, «Carte relative alle adunanze del Consiglio provinciale e distrettuale dal 1808 al 1814».

[23] ASCH, *Società economica, Atti amministrativi*, b. 1, fasc. 5, «Statistiche per l'anno 1812».

[24] ASCH, *Intendenza, Consiglio provinciale e distrettuale*, b. 1, fasc. 2, «Carte relative alle adunanze del Consiglio provinciale e distrettuale dal 1808 al 1814».

Coloro che avevano il compito di aiutare l'agricoltore povero, anticipando annualmente il grano per la semina, avrebbero potuto dare un aiuto rilevante alla formazione di un ceto di contadini socialmente attivo; divennero invece uno strumento di opposizione e di sfruttamento degli stessi contadini poveri; divennero mezzi di potere nelle mani dei benestanti[25].

Qualche cosa era stata già fatta con la istituzione dei monti frumentari che risalivano ai secoli precedenti. Essi, detti anche granatici o di soccorso, furono una istituzione benefica sorta negli ultimi tempi del Medioevo a favore dell'elemento più povero della classe degli agricoltori. Il contadino prelevava dal cumulo la quantità necessaria per la semina, che poi restituiva aumentata di un tanto per l'interesse, al momento del raccolto.

L'istituzione ebbe origine e prosperò nelle regioni più misere e non attecchì, o si isterilì presto, nelle zone più ricche.

La prima notizia di un Monte granatico si ha nell'Italia centrale ove fu costituito nel 1492 dal comune di Macerata. Il secolo nel quale i monti furono più numerosi fu il XVII.

Sempre nel Mezzogiorno si ricordano quello fondato nel 1624,dal contadino Michele Aiasso con un lascito testamentario di 2.000 scudi e quello creato alla fine del secolo XVII a Benevento dall'arcivescovo Francesco Maria Orsini, che favorì il diffondersi dell'opera benefica.

L'ultima ripresa dei monti frumentari si dovette a Ferdinando II, che fece risorgere e dette vita *ex novo* a centinaia di essi, soprattutto in Abruzzo e nella Capitanata.

Dei monti frumentari si occupò anche la Società dell'agricoltura, incaricando, per la redazione di uno stato esatto della loro esistenza, una commissione di tre membri, di cui faceva parte anche Giacomo Zambra che fu presidente del Consiglio generale nel 1814[26].

Il rapporto reso da tale commissione però, rilevava che i monti frumentari, non sottoposti ad una esatta amministrazione, erano di

---

[25] Cfr. A. SALADINO, *I Monti frumentari e l'istituzione dei Monti pecuniari nel principato Citeriore*, Salerno 1951, p. 11.

[26] ASCH, *Società economica, Registro delle diliberazioni dal 1811 al 1823*, c. 56, «Adunanze del 21 nov. 1813 e del 29 giugno 1817».

poco giovevoli all'agricoltura e al sollievo economico degli agricoltori[27].

Prima ancora della istituzione della Società dell'agricoltura e della sua conversione in Società economica, il governo del Murat si interessava al potenziamento dell'agricoltura nella provincia di Abruzzo citra, nei modi consentiti alla possibilità dell'epoca.

Già dall'8 luglio 1807 l'intendente di Chieti, Briot, in esecuzione degli ordini del Ministero dell'interno, dava l'incarico ai sindaci dei vari confini della provincia di prendere conto dell'esatto prodotto della messe, cioè del raccolto dei frumenti, dell'orzo e della biada, così da poterne formare uno stato generale della provincia; ciò allo scopo di constatare la produttività o meno dei terreni, sufficiente al fabbisogno della popolazione[28]. L'intendente chietino Montejasi il 30 agosto 1809, ricordava ai sottintendenti, giudici di pace, sindaci ed eletti dei comuni che i tratturi erano considerati come pubblica proprietà e quindi andavano reintegrati e garantiti dalla autorità amministrative, che per gli animali di transito doveva vegliarsi alla esecuzione delle consuetudini locali, delle capitolazioni e delle leggi di promiscuità, fino a che non seguisse l'affrancazione di tale servitù, che dove non esistevano detti regolamenti, gli animali di passaggio da una contrada all'altra sia per mutamento di pascolo, sia per traffico delle fiere e dei mercati, potevano liberamente pascolare e fermarsi nei tratturi aperti e non coltivati che si trovavano al lato delle strade e dei tratturi, senza pagar l'erba che prendevano, per la sola fermata del transito.

La disposizione mirava a proteggere la pastorizia, parte integrante dell'industria agricola, mezzo di sussistenza e di risorse, fonte di guadagno nei pubblici mercati e nelle fiere.

Il medesimo intendente Montejasi, sollecitato dal Ministro dell'interno, nel gennaio 1810 chiedeva ai sottintendenti e sindaci dei comuni della provincia di inviargli ogni mese su appositi moduli le indicazioni sulla «fisica» delle campagne e degli animali con le relative periodiche variazioni, che potevano verificarsi per qualunque causa.

---

[27] *Ibid.*, c. 117.

[28] «Giornale degli atti dell'Intendenza di Abruzzo Citeriore», 1820, p. 64.

Il governo napoleonico cercò anche di riparare ai danni immensi procurati ai boschi, che avevano costituito per lungo tempo una grande ricchezza naturale per le zone del Chietino. Essi avevano sempre offerto dell'ottimo combustibile e assicurato solidità ai terreni scoscesi in pericolo, dopo le piogge e le nevi, di franare; ma proprio perché indispensabile fonte di riscaldamento e insostituibile materiale per la fabbrica dei mobili, numerosi alberi erano stati quasi totalmente tagliati.

I monti, ormai nudi, erano diventati sterili e inadatti a qualsiasi genere di coltura e pastura.

Sempre allo scopo di incrementare e migliorare l'agricoltura, di rendere conseguentemente più agevoli le condizioni del popolo chietino furono emanati ulteriori disposizioni. L'intendente Montejasi, il 26 novembre 1810[29], si rivolse ai sindaci ed eletti dei comuni, comunicando la volontà del sovrano, secondo la quale doveva introdursi la coltura dell'indaco e generalizzarsi quella di isatis tinctoria, che le terre del Chietino già producevano.

L'intendente rendeva noto, fra l'altro, che di questo affare si sarebbe occupata la Società dell'agricoltura da poco inaugurata; invogliava lo zelo dei destinatari ad occuparsi della coltura delle piante indicate, facendo sapere ai proprietari che il governo avrebbe accordato una ricompensa a chi sarebbe giunto specialmente a coltivare e a propagare l'indaco.

Passato neppure un mese e, precisamente il 16 dicembre[30] 1810, il medesimo intendente di Chieti, accennando ai mezzi adottati dal governo, esortava i sindaci dei comuni a proteggere e propagare la coltivazione dei tabacchi, facendo conoscere i vantaggi che potevano ricavarsi da tale industria.

Il 24 marzo 1811[31] il Montejasi, per incoraggiare la coltivazione dei tabacchi, comunicava a nome del governo ai sindaci che i prezzi stabiliti nel decreto, erano i minori a cui l'avrebbero acquistato i tabaccari, poiché l'Amministrazione generale dei diritti riservati era

---

[29] *Ibid.*, 1810, p. 274.
[30] *Ibid.*, 1810, p. 300.
[31] *Ibid.*, 1811, p. 99.

disposta a pagare a miglior prezzo le foglie meglio coltivate, secondo il giudizio che ne avrebbero dato i periti.

Il governo napoleonico favorì anche la coltivazione delle barbabietole. Sicché il 4 maggio 1811, il Murat decretò che sarebbe stato accordato un premio di 4.000 ducati da distribuirsi tra le dieci persone che avevano un'estensione di terreno non minore a 10 moggi [32] a barbabietole.

Un ulteriore decreto stabiliva che si conservassero nella loro integrità tutti i regi tratturi. L'intendente Montejasi lo notificò ai giudici di pace, ai sindaci del distretto di Chieti, il 24 settembre 1811, prescrivendo ai dirigenti comunali di far mantenere i tratturi che passavano per il tenimento dei rispettivi comuni; di promuovere un processo, in caso di occupazione o in vista di un reclamo degli interessati; di inviare tale processo al sottintendente, con l'indicazione della località e quantità di tratturo occupato dell'uso a cui era stato ridotto, del nome dell'occupatore e dello svellimento dei termini lapidei [33], se fosse accaduto. Il sottintendente avrebbe dovuto trasmettere il verbale, con il suo avviso, all'intendente della provincia.

Poiché, d'altra parte, l'ispettore generale delle acque e delle foreste fece sapere che l'amministrazione affidatagli dal Dipartimento degli Abruzzi non era ancora organizzata e che quindi non era da sperarsi l'adempimento delle disposizioni espresse nella l. 20 gen. 1811, l'intendente di Chieti, per impedire frattanto qualunque disordine e perché fosse eseguito con prudenza quanto disposto dal governo, propose che venissero date delle energiche disposizioni per la custodia dei boschi.

Tenuto conto, dunque, delle varie provvidenze man mano emesse dal governo napoletano nel decennio francese, si può concludere che lo stato agrario nel distretto di Chieti migliorò di molto, recando di conseguenza un certo benessere alla popolazione.

Per la breve durata del governo murattiano, le sue riforme non ebbero la possibilità di consolidarsi ed il progresso, compiuto nei riguardi dell'agricoltura, non poté essere che mediocre nel suo sviluppo.

---

[32] Un moggio equivaleva a ettari 0,069; cfr. A. FERRARO, *Dizionario* ... cit., p. 160.

[33] «Giornale degli Atti di Intendenza di Abruzzo Citeriore», 1811, p. 307.

Con la Restaurazione il governo borbonico lasciò queste zone nel più scoraggiante abbandono, contrastando ogni utile iniziativa e avvilendo con persecuzioni e ingiustizie le popolazioni del luogo.

Le campagne, in sé ubertose, restarono improduttive, perché sfruttate senza misura.

Ci fu qualche tentativo da parte delle autorità di alleviare la situazione, quale ad esempio la creazione di una Società anonima commerciale in Chieti, sotto il titolo di «Cassa rurale delle due Sicilie» nel 1826[34].

Pochi erano i contadini che si erano allontanati dalle vecchie consuetudini; i tenimenti non erano bonificati e subito colonizzati, come esempio di progredita agricoltura; immensi latifondi rendevano ben poco. A ciò si aggiungano calamità di carattere naturale, quali allagamenti frequenti e invasioni di cavallette e di bruchi nelle zone del Chietino, in particolare nel 1831[35].

Nel periodo che va dal 1848 al 1859 i boschi, lasciati in abbandono, deperirono in modo tale che addirittura dovevano distruggersi; l'allevamento del bestiame, sempre portato avanti con metodi antiquati, bastava solo al bisogno locale e non offriva che pochi guadagni; gli operai agricoli versavano in condizioni misere, poiché la mano d'opera era mal retribuita.

Le rotazioni, varie sementi, i sovesci, i drenaggi, le macchine, i concimi chimici, gli attrezzi rurali, le colture intensive e tutti i portati della nuova scienza erano sconosciuti da essi.

Una migliore e razionale coltura sarebbe valsa di sicuro a raddoppiare le produzioni e a migliorare di conseguenza il tenore di vita di tutta quella gente e a rendere migliori le condizioni economiche nel distretto di Chieti, che nel 1837 continuavano anche per l'agricoltura, a non essere floride[36]. La presenza, sempre in modesta quantità, di allevamento ovino non migliorava la situazione, come risulta per il 1840[37].

---

[34] ASCH, *Intendenza, Agricoltura, industria e commercio*, b. 27, fasc. 3, «Corrispondenza relativa all'istituzione di una Società anonima commerciale sotto il titolo di Cassa rurale delle Due Sicilie nel 1826».

[35] *Ibid.*, b. 25, fasc. 8, «Attività da svolgersi per la distruzione di cavallette e bruchi in Chieti nel 1831».

[36] *Ibid.*, b. 7, fasc. 9, «Stati delle campagne e del bestiame di comuni del distretto di Chieti relativi al 1837».

[37] *Ibid.*, b. 15, fasc. 1, «Stati relativi al mantenimento e al prodotto degli animali lanuti esistenti nel distretto di Chieti nel 1840».

L'elemento più prezioso per una elevata produttività agraria era l'acqua. In provincia di Chieti, in cui l'acqua era abbondante, nessuno, sotto il governo borbonico, fu incoraggiato a studiare un sistema idoneo di irrigazione per incrementare i prodotti agricoli, a parte dei tentativi per renderla potabile, portati avanti dalla Società economica [38]. Questa, d'altronde, fu l'unica istituzione che i Borboni mantennero in piedi, con l'intento di promuovere l'agricoltura, le industrie e il commercio.

La Società economica di Chieti era tra le più operose nelle province del regno. Essa sosteneva una scuola di disegno, dove insegnavano i pittori Marchiani, padre e figlio, che aprirono la prima litografia negli Abruzzi. La medesima Società possedeva per gli esperimenti un orto agrario, situato alla periferia della città, dove erano coltivate moltissime piante esotiche e del nostro paese, allo scopo di studiarne l'acclimatamento.

La Società diffuse dei semi per la coltivazione di nuove piante destinate al rimboschimento, dato che il vandalismo aveva distrutto gran parte delle foreste montane [39]. Insisté sistematicamente per avviare gli agricoltori alle nuove tecniche, quali quelle concernenti le varie specie di rotazione nelle colture.

Si promettevano inoltre ducati 12 a chi avesse introdotto la filanda a vapore per avere seta filata ad altro titolo; il premio di ducati 6 a chi, adottando il metodo pugliese nel governo delle api, avesse ottenuto la maggior quantità di cera e di miele. Si prometteva il premio di ducati 12 a chi avesse popolato di alberi fruttiferi un terreno in pendio [40], ma che avesse cinto con essi gli orli dei suoi fondi per profittare del frutto dei primi per i vari usi e delle foglie dei secondi a titolo di foraggio per gli animali; si prometteva il premio di ducati 30 a quel proprietario che avesse messo a coltura di cotone siamese una estensione di territorio non inferiore ad un tomolo [41]. Fu programmata la distribuzione dei semi

---

[38] ASCH, *Società economica, Atti amministrativi*, b. 1, fasc. 20, «Memoria per rendere potabile l'acqua impura nel 1837».

[39] *Ibid.*, b. 1, fasc. 24, «Resoconto sulla Società economica per il 1843».

[40] *Ibid.*, *Registro dei verbali*, cc. 3 e 6, «Adunanza del 30 maggio 1841».

[41] Il tomolo equivaleva nel Chietino ad ettari 0,300 circa (Cfr. A. FERRARO, *Dizionario* ... cit., p. 247).

della robbia per estenderne sempre più la coltura; la promozione di semenzai di piante da bosco; l'estrazione della fecola dalle radici tuberose; l'insistenza per l'introduzione della rotazione agraria biennale, triennale, quadriennale; l'insistenza con tutti i proprietari degli oliveti affinché adottassero il sistema di piantare la cosiddetta «sulla» nella circonferenza degli olivi, per seppellirne attorno alle piante e così aumentare con il loro marcire il prodotto degli olivi medesimi[42].

Su questa scia sorsero anche altre iniziative[43], quali sottoscrizioni a favore dei poveri autorizzate dall'allora Intendente, marchese di San Giovanni nel 1844. Ciò però era insufficiente e in generale mancava l'incoraggiamento del governo che era diffidente nei confronti della Società economica. Le iniziative di questa si perdettero, senza ottenere reali miglioramenti nell'agricoltura, che già si erano notati sotto il regime dei napoleonidi.

Basta esaminare tali fatti, tenere presente la vastissima storiografia sulla situazione dell'Italia meridionale e, di riflesso sull'Abruzzo, per avere il quadro di una situazione grave, di una condizione di vita fatta di indigenza e di ostacoli allo sviluppo, provenienti dalle strutture sociali vigenti nelle campagne del distretto di Chieti.

Mentre l'immagine di queste zone nella pubblicistica proveniente dal governo era ingannevole e presentava una situazione globale di ordine, stabilità e prosperità sociali, non riscontrabile nella realtà.

D'altronde ancora nel 1848 i giudici regi e i consiglieri distrettuali incaricati in merito, fornivano stati dei raccolti nettamente negativi[44], né la situazione generale delle campagne del Chietino fino al 1860 registrò ulteriori miglioramenti. Molte forze sociali che in questi anni ancora sostenevano il regime borbonico, in breve accettarono il processo risorgimentale, anche se successivamente lo tradussero a loro vantaggio, disinteressandosi anche loro dell'agricoltura.

---

[42] ASCH., *Società economica, Registro dei verbali*, «Adunanza del 30 maggio 1841», cc. 7 e 9.

[43] ASCH, *Intendenza, Agricoltura, industria e commercio*, b. 2, fasc. 6, «Notizie sul cattivo stato economico nel distretto di Chieti e alla promozione di sottoscrizioni volontarie a favore dei poveri nel 1844».

[44] *Ibid.*, b. 29, fasc. 2, «Stati di produzione per comune e per circondario dei cereali nel 1848».

MARISTELLA LA ROSA

Orti agrari e piante alimentari nelle carte napoleoniche dell'Archivio di Stato di Milano

«S'egli è vero che le conquiste più degne di un secolo illuminato sono quelle, che concorrendo egualmente al bene pubblico si possono fare senza efusione di sangue, egli è forza confessare, che tali conquiste sono quelle appunto, che si fanno sull'Agricoltura». Così Giuseppe Bayle-Barelle, cattedratico di agraria, ad apertura del suo piano per l'istituendo Orto agrario di Pavia datato 14 giugno 1804[1]. E ancora: «Essa infatti è la sola arte, che alimenta le altre tutte», che dà impulso alle manifatture e al commercio e assicura il benessere dei popoli e la tranquillità degli Stati; i barbari del nord non avrebbero invasa l'Italia, se avessero conosciuto il «pomo di terra», che alimenta ora i loro discendenti, l'Italia non sarebbe stata decimata dalle carestie, «se non fosse stata si pigra nella coltivazione del Grano turco», né sarebbe tributaria degli stranieri, se saggiamente allevasse i «merinos».

È qui bene espressa la considerazione di cui gode, in armonia con la tradizione lombarda, l'agricoltura agli inizi del secolo XIX, e, con essa, la disciplina agraria; disciplina che, per usare di nuovo una definizione del Bayle-Barelle, altro non è che «l'arte di ricavare dalla superficie del Campo il massimo proffitto colla maggior economia»[2]. Un prestigio, in realtà, proporzionale alla rilevanza economica dell'agricoltura stessa.

---

[1] Archivio di Stato di Milano (d'ora in poi ASMI), *Autografi*, scatola 111.

[2] *Ibid.*, «Quadro analitico d'Agraria», tavola sinottica manoscritta, la cui paternità si deduce dal fatto che essa appartiene ad un fascicolo, recante data di registrazione del ministero dell'Interno 1° marzo 1804, relativo alla richiesta da parte di G. Bayle-Barelle della cattedra di agraria dell'Università di Pavia.

È un fatto che nelle campagne dei sempre più vasti Stati napoleonici, di cui Milano è via via capitale, soffia sempre più deciso il vento della novità. Tuttora chiave di volta dell'economia, l'attività agricola si avvantaggia degli sconvolgimenti diretti e indiretti dovuti al superamento dell'*Ancien régime*; in particolare, l'accesso alla terra di un ceto borghese imprenditoriale, a seguito della razionalizzazione dei beni ecclesiastici, con il conseguente intensificarsi dello sfruttamento dei suoli. Un'operatività capitalistica poggiata sulle innovazioni tecniche della «nuova agricoltura», quali gli avvicendamenti nelle colture, e favorita, tra l'altro, dall'ampliamento del territorio nazionale, dall'apertura dei mercati esteri e dall'unificazione istituzionale[3].

Di pari passo, sempre più puntuale si va facendo la riflessione agronomica. Significativo il caso di Filippo Re, docente di agraria presso l'Università di Bologna, che nel fondare nel 1808 gli «Annali d'agricoltura del regno d'Italia» si propone, come si legge nello stampato di presentazione indirizzato «ai proprietarj e dilettanti d'agricoltura», di dare vita ad uno strumento di confronto e diffusione della cultura agraria imperniato su ben chiari principi: la valorizzazione della specifica esperienza italiana, la ricerca di nuove proposte in alternativa ad una letteratura di settore ormai polverosa, l'esaltazione dell'operatività concreta di contro alle astrazioni della teoria, la scelta antielitaria dell'interlocutore, identificato in chiunque si occupi della terra, dal tecnico intellettuale al modesto operatore. Un'agronomia innovativa e democratica, rigorosa e pragmatica ad un tempo[4].

Il sostegno ad una rivista specializzata come quella del Re, così come l'istituzione di premi per innovazioni tecniche, è d'altronde il segno della peculiare attenzione del governo, in buona misura espressione del nuovo ceto imprenditoriale, alla problematica agronomica. Ed è proprio in questo quadro che si colloca una politica dell'istruzione

---

[3] Per un quadro d'insieme della situazione nelle campagne, si veda C. ZAGHI, *L'Italia di Napoleone dalla Cisalpina al Regno*, Torino 1986, cap. X, *La vita economica*, testo corredato da ampia bibliografia. Si veda altresì l'utilissimo lavoro di A. COVA, *Aspetti dell'economia agricola lombarda dal 1796 al 1814*, Milano 1977.

[4] Lo stampato di presentazione degli «Annali d'Agricoltura...», datato Bologna, 22 ottobre 1808, in ASMI, *Autografi*, scatola 153. Si veda inoltre, *ibid.*, lettera di F. Re al Breme, ministro dell'interno, datata Bologna, 6 novembre 1808. Notizie e bibliografia sul Re in C. ZAGHI, *L'Italia* ... cit., pp. 767 e seguenti.

pubblica volta alla valorizzazione delle scienze agrarie; una politica che, impostata a partire dal 1802, viene interamente confermata almeno fino al 1811. In questo arco di tempo, infatti, una serie di provvedimenti valorizza l'insegnamento della botanica e dell'agraria, non solo nelle università, ma anche nei licei, secondo una impostazione accentuatamente sperimentalistica di stampo illuministico, che fa dell'orto, botanico o agrario che sia, lo strumento imprescindibile di ogni apprendimento. Ricordiamo qui i «Piani di Studj...» universitari del 31 ottobre 1803, che prevedevano per la disciplina agraria, oltre alla pratica didattica nelle campagne, esperienze ed osservazioni «nel terreno (...) assegnato» alla cattedra, al fine «d'istruire e di sperimentare»[5].

Particolare l'impegno del governo per gli orti agrari superiori: quello di Padova, fondato sotto egida veneziana nel 1766, quello di Bologna, progettato in questi anni accanto alla nuova sede dell'orto botanico, e quello di Pavia, sorto *ex novo* dopo affannosa ricerca di spazi. D'altra parte, la funzione di tali istituti non si esaurisce in quella di mero sostegno didattico. Parenti prossimi degli orti botanici, di più antica tradizione, e in parte come questi sorretti dalle straordinarie fortune della botanica in questo torno di tempo, gli orti agrari, più che allo studio scientifico del mondo vegetale in quanto tale, sono deputati alla didattica e alla ricerca nell'ambito dell'applicazione economica, vuoi in relazione alle tecniche culturali, vuoi per quanto riguarda l'utilizzazione di nuove essenze; e ciò con specifiche finalità nel campo della diffusione, non solo accademica, delle conoscenze acquisite[6].

---

[5] Per questi aspetti si veda, in particolare, A. COVA, *Aspetti* ... cit., cap. II, par. 3, *L'azione di sostegno pubblica e privata*. La tematica della pubblica istruzione in relazione all'insegnamento di botanica e agraria è stata altresì toccata dalla scrivente, cfr. M. LA ROSA, in *L'albero della libertà. Orti botanici e agrari: uno spazio per sperimentare*, in *Momenti dell'età napoleonica nelle carte dell'Archivio di Stato di Milano*, Milano 1987, catalogo della mostra documentaria omonima, a cui si rimanda anche per notizie sugli orti agrari in seguito considerati. I «Piani di Studj e di Disciplina per le Università nazionali» in *Foglio officiale della Repubblica italiana contenente i decreti ... Pubblicati nel 1803*, anno II ..., Milano.

[6] La data d'origine dell'orto agrario di Padova è riportata in P.A. SACCARDO, *La botanica in Italia. Materiali per la storia di questa scienza*, parte II, Venezia 1901, p. 145. *Ibid.*, notizie sugli orti agrari di Pavia e Bologna. Notizie sull'orto di Padova si trovano in ASMI, *Atti di governo, Studi*, p.m., cartella 933, e in ASMI, *Autografi*, scatola 109; sull'orto di Bologna, in ASMI, *Atti di governo, Studi*, p.m., cartella 717; sull'orto di Pavia, *ibid.*, cartella 995 e ASMI,

Di fatto, tre sono, nelle parole del citato Bayle-Barelle, gli scopi di un orto agrario. Il primo dimostrativo: l'acquisizione sul campo di nozioni circa i suoli e i concimi, gli innesti e le potature, le malattie e gli strumenti agricoli; gli altri due sperimentali: da un lato, la ricerca, col rapportare suoli e seminati, di corrette impostazioni culturali, per giungere a norme di coltivazione redditizie; dall'altro, l'introduzione di piante economiche straniere[7]. Le carte ci mostreranno inoltre, tra breve, l'orto agrario come centro di distribuzione di semi di varietà rare e pregiate agli operatori più attenti.

Notevolissimo risulta, come vedremo tra poco, dai carteggi relativi agli orti agrari presi in esame, l'interesse per le piante alimentari: granoturco, frumento, vite, alberi da frutto; non senza la puntuale attenzione alle specie e varietà esotiche, sull'onda lunga delle acquisizioni dovute agli scambi con i paesi extraeuropei; e ricordo qui il granoturco, al tempo ormai largamente sfruttato in Italia.

Per quanto riguarda Padova e Bologna ci limiteremo a considerare due significativi documenti, mentre seguiremo con maggiore puntualità i carteggi relativi all'orto agrario dell'Università di Pavia, del quale è possibile ripercorrere passo a passo la creazione, ad opera del nostro Bayle-Barelle, dal progetto iniziale alla seppur compromissoria realizzazione, attraverso la vicenda della ricerca dei terreni e delle stesse essenze da coltivare[8]. E ciò senza alcuna pretesa di completezza tematica e di ricostruzione storica globale, bensì nel più modesto intento, in sintonia con il lavoro di archivista di chi scrive, di dare un'idea, a chi volesse riprendere il discorso, della documentazione a cui è possibile attingere presso l'Archivio di Stato di Milano e delle notizie da essa ricavabili.

La continuità archivistica ci ha conservato lo «Specchio» dei passivi e degli attivi dell'orto agrario di Padova per il periodo ottobre 1805-settembre 1806, a cura, a quanto risulta, di Luigi Arduino, insegnante di agraria in quell'università e singolare figura di sperimentatore[9]. Il prospetto

---

Autografi, scatola 111.

[7] Piano per l'istituendo orto agrario, citato.

[8] Per i riferimenti archivistici cfr. n. 6. Sono oggetto delle presenti note le sole piante per l'alimentazione umana.

[9] Per i riferimenti archivistici cfr. n. 6. Lo «Specchio» in ASMI, *Atti di governo, Studi*, p.m., cartella 933.

manoscritto ci dispiega un anno di vita dell'istituto. Veniamo a conoscenza non solo del bilancio e della suddivisione colturale del terreno a disposizione dell'istituto, ma anche dei criteri gestionali con i quali esso è condotto; imperniati questi sulla ricerca sperimentale e sull'attività promozionale, relativa ad essenze redditizie e a tecniche avanzate.

Rilevante l'interesse per le piante alimentari. Ben diciassette differenti qualità di frumento tra le nostrane e le straniere, «alcune delle quali — leggiamo — migliori [di quelle] comunemente note», nonché tre varietà di «Mays, o sia formentone Americano», quella del Canada, di Filadelfia e di Bergamo; generi di cui il responsabile dell'istituto non manca di far conoscere le virtù «agli amatori Georgici ed agli Scolari», con relativa distribuzione gratuita delle sementi «ad oggetto della introduzione, e diffusione». E ancora, viti «per la massima parte Forestiere», cereali vari, piante oleifere, leguminose, fruttiferi, vegetali da orto. Una citazione a sè meritano le piante dotate di «radici esculenti», che, leggiamo, sono assai numerose, e tra cui viene segnalato il «Pom[o] da terra», la comune patata, al tempo non ancora diffusa in Italia, oggetto di intensa sperimentazione «per la panizzazione, e per trarne l'amido».

Passando ora a Bologna, abbiamo la fortuna di poter ammirare presso il nostro Archivio la «Pianta delli due stabilimenti di Bottanica, e Agraria nella Università ...», datata 21 gennaio 1804 e sottoscritta, tra gli altri, dal citato Filippo Re, che approva il piano; un piano che, al tempo, avava certo tutti i numeri per essere considerato d'avanguardia. Il disegno, che dall'accompagnatoria risulta essere una copia, ci mostra un orto agrario concepito, con singolare ampiezza di vedute, in simbiosi con l'orto botanico, entro un unico spazio, ed esteso per la maggior parte del terreno disponibile. In calce, la *legenda* esplicativa [10].

Ampie pezzature sono dedicate alle piante alimentari: un pometo, un oliveto, una vigna, un orto; e, continuando, campi dedicati, oltre

[10] La pianta — ASMI, *Atti di governo, Studi*, p.m., cartella 717 — è riprodotta in *Momenti dell'età napoleonica* ... citata. Un'altra pianta, forse del 1804, custodita nella Biblioteca comunale dell'Archiginnasio di Bologna, è riprodotta in F. CECCARELLI-P.L. CERVELLATI, *Da un palazzo a una città. La vera storia della moderna Università di Bologna*, Bologna 1987. Ivi notizie sull'orto agrario. L'accompagnatoria, del 4 aprile 1804, è in ASMI, *Atti di governo, Studi*, p.m., cartella 717.

che ai foraggi e ad altro ancora, al frumento, ai legumi, ai cereali e ai vegetali oleiferi, con la previsione di avvicendamenti. Particolare l'attenzione alla tecnica di allevamento dei fruttiferi, oculatamente disposti lungo i bordi dei campi, da educarsi «en Quenoville», ossia a piramide, o, se nani, a ventaglio.

Occupiamoci ora di Pavia, riprendendo in mano il già citato piano per l'orto agrario a firma dell'ormai noto Bayle-Barelle. Il testo, che affronta i problemi generali dell'impianto, è corredato da una «mappa ideale» dell'orto, che stabilisce la natura delle coltivazioni e la quantità relativa di suolo da destinarsi ad esse. Apprendiamo così che l'appezzamento più esteso è previsto per i cereali, in armonia con una prassi agricola in quegli anni vincente, e che ampi spazi sono da dedicarsi al pometo e ad un'«ortaglia» per le piante «oleracee», con relativo riparto per quelle «atte a dar olio». Il tutto per un'estensione di un terzo circa della superficie coltivabile; la quale, per il rimanente, è da riservarsi al prato, al bosco, alle piante tessili e tintorie, alla sperimentazione sulle piante esotiche e a quella su terreni isteriliti artificialmente. Non mancherà inoltre, spazio permettendo, un angolo per le viti e gli alberi da frutto a spalliera.

Si stabilisce inoltre che l'area destinata ad accogliere le introduzioni esotiche debba essere la più ridotta, «poiché — si argomenta — la mania per tali tentativi fu sempre di ostacolo al perfezionamento dell'agricoltura» locale. Un'impostazione forse a ragione dettata da prudente diffidenza per ogni forma di dilettantesca neofilia; a quanto sembra diversa da quella del collega patavino Luigi Arduino, «onnivoro» ed entusiasta sperimentatore, i cui atteggiamenti programmatici emergono in parte anche dall'esame del sopra citato bilancio dell'orto agrario di Padova 1805-1806 [11]. Un'impostazione, comunque, tale da non impedire affatto al Bayle-Barelle, come vedremo tra poco, di farsi entusiasta fautore dell'introduzione della coltura dell'«arachis hypogaea», la comune nocciolina americana.

E l'arachide appunto compare nella «Nota delle piante, e semi, che si ricercano» per avviare l'attività del futuro istituto agrario, nota che

[11] Notizie sull'Arduino in ASMI, *Atti di governo, Studi*, p.m., cartella 933 e ASMI, *Autografi*, scatola 109. Sempre per l'Arduino vedi *infra*.

conclude il documento in esame. Alla voce «Piante oleose», in compagnia del «Rafanus oleifer sinensis», da ricercarsi a Parigi, troviamo infatti l'«Arachis», coltivata «già con vantaggio — si assicura — da diversi privati».

E proprio all'«Arachis», in quello stesso 1804, il Nostro dedica una scheda, destinata ad un amico [12]. In essa compare, oltre alla denominazione scientifica del vegetale, la sua descrizione botanica, con la relativa posizione tassonomica secondo Linneo e Jusseu e l'indicazione dell'uso.

Oltre all'arachide compaiono nella «Nota», accanto alle leguminose foraggere, alle piante tessili e alle essenze boschive, diverse altre piante alimentari.

Generico l'accenno alle varietà cerealicole, la cui scelta si demanda *tout court* alla decisione dello scrivente; specifiche invece le opzioni per le già citate piante «oleose», per quelle «oleracee», consistenti in diversi tipi di cavoli, e per i fruttiferi. Per questi ultimi non c'è che da rivolgersi al signor Thoin di Parigi, il cui pometo vanta un ampio catalogo di specie e varietà, dal cedro alla cidonia, dall'albicocco al ribes; in esso figura persino il «Diospyros», l'oggi comune kaki, al tempo del Bayle-Barelle ancora piuttosto raro, dal momento che risulta importato in Europa appena nel 1796 [13].

In un resoconto del 20 ottobre 1808, indirizzato dal nostro cattedratico all'«Ornatissimo» signor reggente dell'università, troviamo l'orto ormai impiantato sull'area dell'ex convento di S. Giacomo, poco fuori Pavia; una soluzione a cui si è giunti dopo assidua quanto vana ricerca di spazi e che appare più che altro un tollerato adattamento, vuoi per l'esposizione del terreno e per l'esistenza di ingombranti

[12] S.d., inviata con lettera da Milano datata 23 settembre 1804, ASMI, *Atti di governo, Agricoltura*, p.m., cartella 92. Negli spazi dedicati alla coltivazione e agli usi della leguminosa, apprendiamo che essa è originaria del Sud America, donde si è andata diffondendo in tutti gli stanziamenti europei tra i due tropici. Si adatta tuttavia anche ai climi temperati, dove può essere coltivata secondo le norme colturali indicate dall'autore. Giunta tramite gli spagnoli nel vecchio continente, è stata largamente utilizzata nel mezzogiorno della Francia. Ha non poche virtù, non a sufficienza note agli agronomi. Immune dalla grandine (ma purtroppo non dagli insetti), poiché i suoi legumi sono sotterranei, produce «un olio limpido, leggiero, inodoroso, meno grasso dell'olio d'ulivo il più fino» e che non irrancidisce. Nella Carolina del Sud addirittura i suoi semi si gustano cotti o abbrustoliti! Nel medesimo fondo altre notizie relative a piante alimentari. Del pari, *ibidem*.

[13] La notizia in L. FENAROLI-G. GAMBI, *Alberi. Dendroflora italica*, Trento 1976, p. 633.

tti ad esso pertinenti, vuoi per la natura del suolo, esclusiva-
silicea [14].

voce apposita ci fa sapere quali «[v]egetabili economici (...) si
no nell'Orto», avvertendo pignolamente che sono per la maggior
rocurati dallo stesso professore. Ritroviamo, con le piante «per
(tessili), le foraggere e le boschive, i cereali, cioè orzo, riso,
granoturco etc., che assommano ci si lamenta — ad un
ristretto numero di varietà; le «Leguminose oleracee», ossia
piselli, comuni ed esteri, fagioli e vecce; le piante da frutto, nel
enco, tra i comuni peri e meli, manca, ahimé, il prestigioso
yros». Più fortunato il nostro professore con i «Vegetabili
i», di cui è riuscito a procurarsi, tra gli altri, sia il «Raffano
e» che la sospirata «Arachis hipogea».

a documentazione estremamente significativa ci descrive quindi
dell'orto nella sua fase operativa. In data 14 marzo 1810, il
-Barelle invia un non esiguo incartamento al sempre «ornatissi-
signor reggente. Si tratta del rendiconto generale dell'attività
ituto per il 1809, rendiconto costituito da meticolose tabelle,
chiarano costi di gestione e resa delle colture, proventi straordi-
valore delle sementi [15]. Alcune tabelle, corredate come sono
elenchi dei generi seminati, sono fonti preziose, oltre che, natu-
nte, per la storia degli orti e dell'agraria in generale, anche, in
olare, per quella della fito-alimentazione.

a tabella *A* ci informa semplicemente che sono state seminate,
ltro, ben 18 varietà di «Formenti», 2 di arachide, e che sono
messe a coltura con il «Raffano chinese» un certo numero di
mprecisate varietà di rafani oleiferi, l'allegato *G* [16] precisa che tra
ietà troveremo il grano «mazzocchio» e quello di Polonia, il
«primaticcio rosso» e quello «tortuoso», l'arachide «indiana»
la «affricana». Ben 151 sono le essenze nominate, nella stragrande
oranza piante alimentari; si pensi che sono in tutto 9 le specie
e tintorie e che, tra le altre, non molte, ad esempio il sorgo da

---

resoconto in ASMI, *Autografi*, scatola 111.
dem.
tratta precisamente del «Primo rendiconto», contenente tabella dei vegetali seminati
pagnatoria, datata Pavia, 25 gennaio 1810, *ibidem*.

scòpe, appaiono sicuramente non destinate all'alimentazione umana. Senza contare i cenni generici ai fruttiferi, alle viti, all'avena.

Il gruppo di piante tra cui figurano quelle commestibili è suddiviso in cereali — grano, farro, orzo, segale, granoturco, miglio, sorgo, grano di tipo saraceno —, legumi — piselli, fave, fagioli, tra cui dolici, ceci, vecce, cicerchie, lupini, loti — e infine vegetali oleiferi ed orticoli. Leggiamo ora qualche nome: tra gli orzi, il distico nudo di Siberia; tra i granoturchi, quello agostano rosso; tra le fave, la nana di Pietroburgo; tra gli esotici dolici, il lablab, la soja, la varietà del Capo di Buona speranza; tra gli oleiferi, il sesamo; tra gli orticoli il «Pomo di terra» bianco e rosso, il topinambur, il cavolo di Lapponia. Una lettura che meriterebbe forse di essere completata, per tentare una qualche valutazione di ordine fitogeografico ed agronomico.

Ma altre sono le informazioni che possiamo trarre dal documento che stiamo esaminando, e, precisamente, la quantità e l'uso del prodotto delle semine. Un rendimento — sia detto per inciso — in apparenza non certo brillante, se è vero che l'estensore adduce puntigliosamente a giustificazione dei non soddisfacenti risultati una serie di impedimenti, dovuti vuoi alla natura didattico-sperimentale dell'istituto, vuoi all'infelicità del luogo ove esso sorge.

Apprendiamo inoltre che sono in corso sperimentazioni «onde determinare, quali siano le specie di formento, che bevono più o meno acqua nella panizzazione; che contengono maggior glutine; e siano i più nutrienti; quali diano minor crusca». E ancora, veniamo a sapere che potrà rimanere, a semine avvenute, un mezzo staio di rafano cinese per la distribuzione agli amatori e che si intende serbare quel che rimane dell'arachide, falcidiata come è stata dai topi e dai lavori di demolizione, per «uno sperimento in grande» da intraprendere nell'anno a venire. Quanto alle varietà orticole, tra cui i non ancora sufficientemente apprezzati «pomi di terra», qui nella varietà bianca e rossa, se ne è messo a coltura — leggiamo — appena quel tanto utile a dimostrare «che esistono le belle, ed utili loro varietà» ed a produrre nuovo seme, in vista della dura lotta che le attende per sopravvivere alla rapacità di operai ed intrusi.

Ci viene confermato inoltre che molti semi sono distribuiti gratuitamente, a scopo didattico, ad allievi e istituzioni scolastiche quali i licei e, a scopo promozionale, ai proprietari terrieri sensibili alle

azioni. Per quanto riguarda i cereali si sono fatte spedizioni ttura al Museo nazionale di Parigi, senza per questo disdegnare destinatari il signor Tagliabue di Lainate e il signor Angelo ti di Broni. La voce «distribuzione» è del resto considerata tanto icativa nel bilancio di un'orto agrario, che una intera tabella del o resoconto, la *D*, è dedicata al «valore delle sementi concesse elli, che fanno sperienze d'agricoltura». Un valore, leggiamo, le da stabilirsi, vuoi a motivo della natura dei generi, non comuni i commercio, vuoi per la difficoltà di quantificare le distribuzioni; infine, per l'esiguità del seminato, appena bastante «per soddisfare icerche degli amatori, e per diffondere [le] più utili» varietà.

queste, ritroviamo puntualmente il «Raffano chinese» e le due di «Arachis»; la pianta, quest'ultima, più ricercata, avverte una che fu elargita in maggiore quantità ai signori Stroppa e Lecchi cui la spezieria Bonfico «fece olio per convincere chi dubitava [sua] somma utilità». Quanto al signor Stroppa, pare proprio bbia fatto in seguito buon uso del dono, dal momento che il -Barelle in persona assisterà presso Lodi vecchio, in aperta cam-, al raccolto di numerose pertiche seminate ad arachide[17].

documento iconografico ci permette altresì di conoscere la ura dell'orto e la dislocazione delle colture ad attività avviata. Si del «Perimetro dell'Orto Agrario della R. Università di Pavia o dal disegno originale fatto nel 1808 dal Sign. Ingegnere Anto-loreschi». La mappa, inviata ad autorità governativa il 31 maggio reca annotazioni a margine circa la conformazione generale npianto ed è corredata da *legenda* relativa alle singole colture; il sottoscritto dal nostro cattedratico. In calce all'intestazione l'e-one globale del complesso, tra caseggiato ed orto, ammontante iche 38,44[18].

cchio esplora il dissestato terreno, tuttora ingombro di materiali molizione, e corre al non piccolo spazio dedicato all'«Arachide na» e a quella indiana e alla quasi uguale porzione di suolo ata dal «Raffano oleifero chinese» a seminagione primaverile.

---

d., lettera datata Pavia, 29 ottobre 1810.

d., 1ª mappa, riprodotta in *Momenti dell'età napoleonica* ... citata.

Accanto, cresce l'ancora misconosciuta patata, nella sua varietà rossa. Discoste, non mancano le varietà bianca e quella della nuova York. Un altro rafano cinese stagionale è proprio ora in fiore su un'esigua striscia di terreno. Con le robinie e le gledizie, in un boschetto di recente piantumato, crescono i «Diospiri». Ad un primo sguardo, all'incirca la metà degli spazi effettivamente sfruttabili, sembrerebbe riservata alle piante alimentari.

Dobbiamo constatare che tanto zelo e tanta tenacia da parte del creatore dell'orto nel perseguimento dei suoi obbiettivi non sembra essere stata troppo apprezzata dal governo, che, a quanto possiamo capire, aveva già a suo tempo pesantemente tacciato la gestione dell'orto di scarsa produttività, non senza suscitare ora un'accorata quanto ferma autodifesa del suo responsabile [19]. Sorte questa che non aveva risparmiato il confratello orto di Padova, e ciò con la collusione dello stesso Bayle-Barelle, allora, a quanto sembra, ignaro della possibile nemesi [20]. Rimane il dubbio, d'altra parte, che i giudizi dell'autorità siano più che altro dettati da preoccupazioni di carattere contingente e burocratico. Resta comunque, documentata, l'intensa attività di ricerca, progettazione e conduzione del nostro orto; un fervore che induce a considerarne la vicenda come un episodio particolarmente felice della storia dell'agronomia.

È questa una valutazione che si può estendere anche agli orti padovano e bolognese. Emerge, di fatto, dai nostri carteggi una situazione di grande dinamismo: si creano o si ristrutturano spazi per la sperimentazione, si scambiano sementi ed idee tra istituti, si diffondono varietà nuove e pregiate tra gli imprenditori, si agisce, in una parola, come operatori partecipi di un grande movimento di rinnovamento e razionalizzazione. È questo un processo che, come si accennava all'inizio, si sviluppa di pari passo con il particolare andamento dell'economia napoleonica, ma che sembra altresì essersi avviato sullo sfondo culturale delle grandi fortune delle discipline botaniche nell'età

[19] Si veda, nella citata serie *Autografi*, la lettera del Bayle-Barelle alla direzione generale della Pubblica Istruzione datata Pavia, 31 maggio 1810, accompagnatoria della mappa medesima.

[20] Si vedano i carteggi in ASMI, *Atti di governo, Studi*, p.m., cartella 933 e ASMI, *Autografi*, scatola 109. Le critiche del Bayle-Barelle, in particolare, in relazione responsiva indirizzata al direttore generale della pubblica istruzione, datata Pavia, 13 settembre 1807, *ibid.*, scatola 111.

naturalismo illuministico; una fortuna favorita dall'ampliamento orizzonte fitogeografico, risalente alle scoperte di nuove terre, struita sulle straordinarie acquisizioni settecentesche della sistema- linneiana.

si può chiedere, a conclusione di queste brevi note, se all'entu- no progettuale corrispose una concreta efficacia operativa e un'ef- va capacità da parte di questi istituti di incidere sulla sovente raddittoria realtà economico-agraria entro cui si trovavano ad are; e ciò, in particolare, in rapporto all'introduzione di nuove re alimentari. Più che esprimere valutazioni, è qui opportuno ulare l'ipotesi che gli orti agrari rappresentarono più che altro un ficativo fenomeno culturale. Si possono a questo proposito ram- are le controspinte alle innovazioni colturali che in quegli anni la a alta redditività della produzione cerealicola poneva in essere. possiamo dimenticare che i tentativi governativi di introdurre la vazione della barbabietola da zucchero andarono sostanzialmente , non diversamente da quanto accadde per l'introduzione della a, oggetto, come abbiamo visto, di sperimentazioni d'avanguardia orti agrari e raccomandata dallo stesso Filippo Re[21].

---

richiama il saggio citato di Alberto Cova, che, in particolare, riferisce degli esiti dei vi governativi di introdurre stabilmente nelle colture la barbabietola e la patata, cfr. A. *Aspetti* ... cit., pp. 93 e seguenti.

EUGENIO LO SARDO

Baccalà e stoccafissi sulle mense dei poveri. Il commercio del pesce a Napoli nel XVIII secolo

Le «messi del mare», come Michell definiva i prodotti della pesca, erano un momento fondamentale nella dieta delle popolazioni delle due Sicilie. In un regno più di acqua che di terra, come affermava il Tanucci [1], completamente circondato dai mari, il pesce fresco certo non scarseggiava ma soddisfaceva soprattutto il bisogno degli abitanti della costa e degli strati alti della popolazione cittadina [2]. Il pesce fresco a Napoli e a Palermo era infatti caro per le grandi masse di diseredati, di artigiani, di operai e di domestici che affollavano questi popolosissimi centri urbani.

I signori non amavano i prodotti conservati, sia che fossero seccati, salati, affumicati o sott'olio. Il salmone non era ancora di moda sulla tavola dei ricchi. Molti, come Palmieri e Jannucci, consideravano insalubri questi prodotti alimentari e, come governanti, ne avrebbero volentieri ostacolato il commercio con dazi più alti se non avessero avuto contrari vasti e potenti interessi internazionali.

Ma, oltre che sulle tavole dei poveri delle grandi città, il pesce conservato era un importante alimento per gli abitanti dell'interno. Le botti di baccalà, di aringhe, di sardine e di salmoni venivano trasportate attraverso le disagevoli strade del regno per lo più sui dorsi dei muli, per giungere finalmente nei luoghi di vendita.

Quello dei pesci secchi e salati era un commercio di natura internazionale in cui erano cointeressate alcune delle più potenti nazioni del

[1] B. TANUCCI, *Epistolario*, IV, 1756-1757, Roma 1984, a cura di L. DEL BIANCO, lettera al conte di Cantillana, 8 mag. 1756, p. 18.

[2] Cfr. M. PAGANO, *Ragionamento sulla libertà del commercio del pesce in Napoli*, Napoli 1789, in *Illuministi Italiani*, t. V, *Riformatori napoletani*, a cura di F. VENTURI, Milano-Napoli 1962.

o e soprattutto l'Inghilterra, la Francia e l'Olanda. I mercati terranei erano uno degli sbocchi primari di questa attività pro- va, poiché la fame di pesce era accresciuta dal rispetto dei digiuni sti dal calendario religioso.

i inglesi, a partire dalla seconda metà del secolo decimottavo, riusciti a guadagnarsi la fetta maggiore di questo remunerativo ato e Napoli era una delle piazze principali per il transito e la attazione dei prodotti ittici. A Napoli infatti avevano sede 5 case nerciali britanniche; non molte in confronto con le 50 e più nti a Livorno, ma il loro volume di traffico era considerevole. di queste, la *Wills and Leigh*, era tra le maggiori importatrici di là e di sardine e, in una lettera indirizzata al ministro degli esteri etano[3] dai rappresentanti di questa ditta, si colgono con chiarezza i aspetti delle transazioni commerciali in uso a quei tempi. In particolare caso il problema riguardava un divieto di esportazione rodotti da Napoli verso le province del regno: a detta dei nercianti inglesi, i doganieri napoletani avevano pretestuosamente che i prodotti giunti a Napoli dovevano essere comunque nati al consumo della capitale. I commercianti, rilevando la infon- za e la novità di tale norma, facevano presente che i loro interessi sensibilmente danneggiati dagli ostacoli frapposti, poiché stava erminare il periodo quaresimale ed i prezzi sarebbero conseguen- nte calati. Non è il caso di addentrarci nell'intricato sistema delle ne delle due Sicilie, basta qui osservare che vi erano zone doganali te, in cui vigevano particolari tariffe e normative, vi erano città e baronali, porti franchi e fiere, ed infine, in Sicilia, vi era ittura una classe di persone che godeva di particolari privilegi rdo alle tasse di importazione e di esportazione. Il sistema doga- rendeva quindi le singole province del regno delle monadi eco- che, ma nell'Italia settecentesca questa non era un'eccezione.

commercio del pesce aveva però delle caratteristiche particolari o legavano a determinati periodi dell'anno, sia per problemi nti alla conservazione, sia per seguire gli andamenti stagionali nercato. Napoli, pertanto, anche se le tariffe non erano le più

CHIVIO DI STATO DI NAPOLI (d'ora in poi ASNA), *Ministero degli esteri*, fascio 678, 1761.

favorevoli alle importazioni, era un punto di passaggio obbligato, dato che le fiere, come ad esempio quella di Salerno che cadeva in settembre, si svolgevano per lo più nel periodo estivo, mentre l'arrivo del pescato atlantico coincideva sempre con i mesi più freddi dell'anno. La Gran Bretagna, la Francia e l'Olanda, i maggiori esportatori di «salacche», che già godevano dei privilegi di «nazioni più favorite», erano però riuscite ad ottenere a Napoli un ulteriore trattamento di favore. Il Galanti scriveva infatti nel 1788 che «i salumi che ci provengono dagli stranieri, e che non costituiscono certo un buon alimento»[4], erano stati privilegiati, nella capitale, dal punto di vista tariffario.

Ma non erano solo le nazioni e le navi dei paesi nordeuropei ad approfittare del vasto e remunerativo mercato meridionale. Si cadrebbe infatti in errore ritenendo che le circa venti navi, «cariche di baccalari e sardine», che ogni anno entravano in Napoli con bandiera britannica fossero effettivamente inglesi.

Alla metà del secolo, infatti, gli inglesi svolgevano ormai, tranne che per la pesca delle aringhe a largo delle coste della Manica, soprattutto un ruolo di intermediazione commerciale. Le navi ed i mercanti britannici acquistavano spesso il pescato direttamente sui banchi di Terranova ed in Scozia, e la potente *Fishermonger's Guild* ne trattava a Londra la vendita di vaste partite. L'attività primaria della pesca era, a Terranova, sempre più nelle mani dei coloni nordamericani, e ciò per una serie di ottimi motivi: basso costo delle materie prime per le costruzioni navali, vicinanza dei banchi di Terranova e dei mercati delle Indie Occidentali francesi e spagnole, attivismo imprenditoriale ecc. Cosicché Michele Torcia, che era al tempo segretario della legazione delle Sicilie a Londra, poteva scrivere alla metà del secolo che, oltre al ferro, al legno, al catrame e alle pellicce, proveniva anche direttamente dal Nord America una gran copia di baccalà, «a cui», egli aggiungeva, «pagano tributo fin le isole francesi americane e tutti i domini di Spagna e di Portogallo e nel Mediterraneo un non piccolo noi, non essendo pochi i carichi di baccalari che ogni anno vengono a lasciare nei nostri porti i bastimenti dei puritani di Boston

[4] G. M. GALANTI, *Nuova descrizione storica e geografica delle Sicilie*, Napoli 1786-1794, II, p. 356.

quaccheri di Filadelfia»[5]. Gli americani avevano ottenuto infatti, l 1765, il diritto di commerciare autonomamente con i territori ei a sud del capo Finisterre e le navi delle colonie del nuovo o compivano, quindi, delle navigazioni dirette dal New England diterraneo. Le transazioni commerciali erano però ancora saldae in mano agli inglesi. Tentare di valutare l'effettivo volume di o commercio tra Nord America e Napoli non è facile, anche endo a statistiche americane coeve, come quella del Pitkin[6], é le navi delle 13 colonie battevano la bandiera britannica e quinconfondevano con i velieri effettivamente inglesi nei dati relativi rrivi nei porti meridionali.

esto aspetto del commercio del pesce, esaminato analiticamente derebbe un attento esame della politica internazionale e una zione della espansione economica statunitense in Mediterraneo. rtire dal momento dell'indipendenza, infatti, gli Stati Uniti per cedere questa ben collaudata rete commerciale, si trovarono di a non pochi ostacoli e difficoltà e, non ultimo, ebbero a come con gli stati barbareschi.

, tornando alle due Sicilie e al consumo del pesce, si può tentare, ausilio di documenti del tempo, una valutazione di massima delle tà importate e destinate ai circa due milioni di abitanti del regno. anti afferma che nel 1784 erano giunte nel porto di Napoli 39 navi : 14 cariche di telerie, chincaglieria, stagno, piombo, cuoia, 13 e di baccalà (per un valore di 130.000 ducati) ed 8 cariche di e (per un valore di 60.000 ducati)[7]. In una relazione di un decennio dente, riportata da sir William Hamilton, ambasciatore inglese

---

o presente della nazione inglese, soprattutto concernente il suo Commercio e le sue Finanze l Re e alle due Camere del Parlamento, redatto da LORD GRENVILLE, e tradotto da M. Napoli 1775, p. 47.

PITKIN, *Statistical view of the commerce of the United States*, Hartford 1817; a pag. 38 si "The cod fishery alone gave employment annually to about four thousand seamen, out twenty eight thousand tons of shipping, and produced about three hundred and ousand quintals of fish". Si aggiunge a p. 42: "For many years previous the late war, the United States and Great Britain (1812-1815), this fishery has been carried on lly by the British and the Americans. The usual market for American fish are the dies and the Southern part of Europe».

LANTI, *Nuova descrizione*... cit., t. II, p. 356.

a Napoli, si stimava che la Gran Bretagna avesse esportato, dal gennaio 1771 al gennaio 1772, 44.175 sterline di baccalà, 12.694 sterline di sardine e 1.500 di aringhe. È interessante far rilevare che il totale delle esportazioni inglesi verso Napoli era stato in quell'anno pari a 389.216 sterline, di cui la c"omponente principale era costituita da panni di lana (£ 221.600) seguiti, come secondo genere di esportazione, dai pesci secchi e salati[8].

Nella sola Napoli, città nota per le sue esorbitanti esigenze, si consumavano poi, secondo una relazione inedita del 1765, circa 40.000 cantara di pesce[9].

Ma non solo Napoli era interessata da questo commercio. Nei libri delle dogane di Gallipoli, importantissimo porto della marinara e pescosa Puglia era, ad esempio, giunta, nel gennaio 1784, un'enorme quantità di «stoccopesci e baccalà» in gran parte portati da una nave danese, dato che ancora perduravano gli effetti negativi sulla navigazione inglese della guerra d'America. Ma pochi giorni dopo, nello stesso mese di gennaio, anche una nave inglese entrò in porto con «stoccopesce e salmone»[10]. Ciò che meraviglia, nel legger questi dati, è che anche un paese di mare e non sovraffollato dovesse ricorrere al pescato atlantico per integrare la dieta quaresimale.

Perfino la Sicilia, con i porti di Messina, Palermo e Trapani, seppur in misura minore, data la vivace attività peschereccia dell'isola (dove si producevano notevoli quantità di tonno e di acciughe sott'olio), era interessata dal commercio del pesce atlantico che, generalmente, proveniva tramite Livorno. Ma la Sicilia, in questo ambito e soprattutto Trapani giocavano un ruolo particolare di cui si parlerà in seguito.

Viva preoccupazione destava, d'altronde, agli occhi degli economisti e dei politici meridionali, l'ammontare delle importazioni di pesci. Già il Tanucci, nell'aprile del 1762, nella fase terminale della guerra dei Sette anni, commentava, scrivendo all'Albertini, ambasciatore napoletano a Londra, le trattative di pace in corso tra Francia e Inghilterra coll'osservare che l'Inghiterra avrebbe commesso un grave errore

[8] PUBLIC RECORD OFFICE, Londra (d'ora in poi PRO), *State papers*, 93/29, 22 mar. 1774.
[9] *Ibidem*.
[10] ASNA, *Dipendenze della sommaria*, I, 341, II.

escludendo la Francia e la Spagna dallo sfruttamento del pesce
o. A giudizio dello statista, infatti, l'esclusione delle potenze
he avrebbe dato al Papa mano libera «nel mutar le regole dei
aresimali»[11]. La visione del Tanucci era però alquanto formali-
rascurava in altri termini tutto quel complesso di usi culinari,
udini, di tradizioni, ormai ben radicate, e di necessità alimentari
n si sarebbe potuto cancellare con semplice tratto di penna di
lla papale.

nsumo del pesce atlantico era infatti qualcosa di acquisito e in
e modo di irrinunciabile per vasti strati della popolazione.

ucci, autore di un interessante trattato sul commercio delle due
[2] e giudice delegato per la nazione inglese, era soprattutto
upato dagli effetti negativi per la bilancia dei pagamenti di
massicce importazioni.

in detta prefazione», egli scriveva, «dicemmo che in questo regno, niente
ne il valore di ducati quattrocentoventottomila e più si consuma di detto
dai quali tolti i salumi regnicoli che sogliono montare a 30.000 barili, che
eno importano ducati 95.000 e qualche altro poco che proviene dalla Sicilia,
di più consiste in 12.000 botti di saracche, in barili 3.000 di aringhe
ne, in cantaja 20 mila di baccalà e stocchi, in cantaja 50 di caviali e simili, il
orto ascende a ducati trecentotrentatremila e più, che in danajo o equivalente
a ogni anno»[13].

ucci proponeva pertanto la formazione di una industria conser-
azionale che riuscisse a sfruttare le potenzialità dei mari meri-
. A tal scopo, con evidente finalità didattica, egli descrive,
lmente nel suo trattato, le varie tecniche di conservazione del
con l'uso di sale, col fumo, con olio o semplicemente con
agione e la successiva salatura. Ma il problema, malgrado fosse
diffusa una errata opinione di naturale ricchezza agricola ed
tare delle regioni meridionali, non era effettivamente affrontabile
sole risorse della pesca mediterranea. Già nel Settecento, e lo
a lo stesso Jannucci, i pescatori tarantini erano ad esempio

— —

NA, *Archivio Borbone*, reg. 1.
B. M. JANNUCCI, *Economia del commercio del Regno di Napoli, 1767-1768*, a cura di F.
, Napoli 1981, I, pp. 52 e seguenti.
., p. 1122.

costretti a limitare la pesca ad alcuni mesi dell'anno per permettere il ripopolamento di alcune specie ittiche, che depongono le uova in bassi fondali, e inoltre usavano reti a maglie larghe per risparmiare i pesci più piccoli. I prodotti ittici atlantici erano quindi fortemente concorrenziali ed il loro basso costo giustificava i lunghi tempi di trasporto e i costi di nolo.

Anche il Palmieri, ministro delle finanze del Regno [14], qualche anno dopo si trovò ad affrontare il problema della vasta importazione di pesce atlantico:

«Non si vede alcun riparo all'inclinazione della bilancia in danno della nazione; non vietata, o almeno non aggravata l'immissione de' generi che producono un tale sbilancio, tra i quali per l'eccesso di consumo e per la quantità dell'esito si distingue il baccalà. Che esso formi la maggior parte del nutrimento del basso popolo, sarebbe una ragione di più per minorarne o vietarne l'entrata. O è elezione, e conviene liberare il popolo dalla taccia di un gusto si cattivo; o è necessità, e bisogna corregerne la causa, per cui in un paese il più abbondante di viveri son costretti gli abitatori a nutrirsi di un cibo così malsano, e soltanto tollerabile nelle lunghe navigazioni o nei deserti della Libia».

Poco oltre egli aggiungeva, con sensibilità illuministica, proponendosi come finalità la costituzione di un libero mercato e l'educazione ed il benessere del popolo guidato dai suoi governanti,

«(...) il miglior espediente sarebbe quello di procurare che ognuno possa mangiare qualche volta il pesce fresco, e sempre la carne e il pane. La natura non vi osta; ma dove non vi è libertà di vendere, dove chi porta grano e bestiame è obbligato a riportarlo indietro, dove il monopolio è stabilito e trionfante, si spera invano abbondanza e buon mercato».

Ma se gli economisti e i politici guardavano con tanta preoccupazione all'importazione di generi alimentari, d'altra parte non bisogna lasciarsi sfuggire gli aspetti benefici di questo commercio, che vedeva la Sicilia come uno dei maggiori fornitori di sale per le esigenze della conservazione. Il commercio e la produzione di pesce conservato si era ormai infatti strutturato secondo un ben collaudato ciclo internazionale. Questo ciclo coinvolgeva i luoghi di pesca, Terranova, la Manica, il mar del Nord, quelli di trasformazione/conservazione, in

[14] G. PALMIERI, *Osservazioni sulle tariffe con applicazione al Regno di Napoli*, Napoli 1790, p. 68.

lar modo la Cornovaglia e la Bretagna (gli olandesi lavoravano
e già sulle navi), quelli di commercializzazione, Londra ed
rdam, i paesi di destinazione, per lo più quelli cattolici, ed
luoghi di vendita e di produzione del sale. La Sicilia giocava
sto complesso ciclo un ruolo centrale. Le navi atlantiche, infatti,
mesi invernali giungevano con i carichi di pesce, imbarcavano
prattutto a Trapani, il sale necessario per la salagione e con
ripartivano per Terranova e l'Inghilterra.
primi tre mesi del 1772 erano ad esempio partiti da Trapani,
ghilterra, Terranova e la Russia 20 velieri e, tra aprile e maggio,
li seguirono [15].
a il sale meridionale, che tra l'altro era considerato il migliore
della conservazione, il circuito produttivo del pesce atlantico
esso la vita e l'attività di decine di migliaia di persone, avrebbero
un anello importante del loro annuale funzionamento. La man-
del sale siciliano o un divieto di esportazione o ancora eventi
avrebbero infatti costretto le navi che trasportavano pesce
piere vuote il viaggio di ritorno, innalzato il prezzo del sale sui
i internazionali e quello dei noli, e infine stimolato il mercato
erca di luoghi di vendita più remunerativi.
conclusione, il commercio del pesce era un elemento cardine
cambio, che attraverso le guerre settecentesche andò sempre
idamente strutturandosi, tra mercati atlantici e mercati mediter-
I mercati mediterranei agivano però, anche in questo campo,
produttori ed esportatori di materie prime, il sale per l'appunto,
umatori di prodotti dell'industria e delle attività dei paesi del
nella fattispecie dell'industria della pesca e conserviera.
sto scambio ineguale che stringeva, giorno dopo giorno, il
rraneo nell'angolo del sottosviluppo, era, come intuibile dalle
egli economisti napoletani, ben avvertito dai contemporanei,
come altrove le potenzialità politiche del Mezzogiorno e la sua
re fragilità non permettevano un rovesciamento delle svantag-
elazioni commerciali.

D, *State papers*, 93/29, Messina, 8 feb. 1774.

IRMA NASO

Alla mensa del principe. I prodotti alimentari alla corte sabauda negli ultimi secoli del Medioevo

1. *Premessa.* – I resoconti giornalieri dell'*hospicium domini* o conti dell'hôtel, conservati presso l'Archivio di Stato di Torino, registrano la contabilità delle spese effettuate per le corti dei conti, poi duchi di Savoia, e dei principi di Savoia-Acaia [1]. L'amministrazione dell'*hospicium* era affidata a un *clerichus*, un tesoriere o segretario che annotava giornalmente, e in modo abbastanza analitico, le spese sostenute per i diversi servizi in cui si articolava la corte. In questa sede i servizi che più interessano sono essenzialmente tre: la «dispensa» o «panateria», che curava la macinazione del grano, la lavorazione delle farine e l'eventuale acquisto del pane, occupandosi anche del periodico bucato della biancheria da tavola; la «buticlaria» o «botollieria», che gestiva le cantine e somministrava alla mensa il vino acquistato o donato al signore; infine la «coquina», che provvedeva all'acquisto dei prodotti alimentari, alla confezione e cottura delle vivande, alla salatura e conservazione di carni, selvaggina, pesci [2].

I conti dell'hôtel di Savoia costituiscono una massa documentaria ingente, organizzata in due serie archivistiche: la prima riguarda gli

[1] Proporzionalmente tali spese dovevano incidere in misura ragguardevole sul bilancio complessivo del *dominium* sabaudo. Vedi oltre, note 3, 4 e 5.

[2] Per un esame più dettagliato della struttura e delle finalità di questi rendiconti cfr. M. CHIAUDANO, *La finanza sabauda nel secolo XIII*, II, *I «Rotuli» e i «Computi» della corte di Filippo I conte di Savoia e di Borgogna dal 1269 al 1285*, Torino 1934, pp. IX-XV, in «Biblioteca della Società storica subalpina», n. 132. Sino a tutto il secolo XV lo schema dei rendiconti giornalieri sabaudi resta sostanzialmente invariato, anche se nel corso del Quattrocento il latino viene sostituito dal francese (*panecterie, eschanczonnerie, cuisine*).

mpresi tra il 1268 e il 1316[3], la seconda si avvia con il 1366 lunga ben oltre la fine del XV secolo, con poche interruzioni[4]. o inoltre alcuni rotoli relativi all'hôtel dei principi di Saaia, per un periodo compreso tra la fine del Duecento e l'inizio cento[5]. Si tratta di una fonte documentaria di notevole imporer gli studi di storia della cultura materiale in ambito savoiarmontese fra medioevo ed età moderna, per quanto riferita unie alla vita privata di un gruppo familiare che ricopriva posizioni iche nella società del tempo[6].

nole enorme della documentazione, praticamente del tutto[7], rende improponibile uno spoglio sistematico a breve termiparticolare per la serie relativa ai secoli XIV-XV, che è quasi nte inesplorata, per non dire sconosciuta agli studiosi. Per ricerca si è limitata ad un sondaggio sulla base dell'esame di

---

IVIO DI STATO DI TORINO (d'ora in poi ASTO), Sezioni riunite, Inv. 38, f. 46, *de la dépense faitte pour le service de l'hôtel des Comtes de Savoye*, mazzo 1, rotolo 269), 2 (1270-1273), 3 (1272), 4 (1274-1275); mazzo 2, rotolo 5 (1296), 6 (1298), mazzo 3, rotolo 8 (1309), 9 (1316). Cfr. i contributi relativi alla storia dell'alimentaarea piemontese, in questo stesso volume.

Inv. 39, f. 18, *Comptes de l'hôtel de la maison de Savoie*, mazzi 1 sgg., registri 1 - 260 3).

Inv. 40, f. 13, *Journalliers en rouleaux contenants la dépense ordinaire et extraordinaire l'hôtel des princes d'Achaye du 1294 au 1301*, mazzo unico, rotolo 1 (1294-1295), 1 bis (1296-1297), 3 (1299), 4 (1300-1301). La contabilità relativa agli anni 1305-1309 ata presso l'Archivio comunale di Pinerolo.

diconti dell'hôtel contengono fra l'altro ampio materiale per la storia dei prezzi udio degli utensili della cantina, della cucina e della mensa, oltre che della biancheria offrono inoltre indicazioni anche sull'igiene personale dei signori e sulla pulizia lenti. L'elenco spesso dettagliato degli ospiti presenti a corte può fornire informazioni ioni personali, oltre che politiche, dei vari conti e duchi di Savoia. Per ulteriori questi rendiconti cfr. A.M. NADA PATRONE, *I medici e l'alimentazione nel tardo area pedemontana*, in *L'alimentazione negli Stati sabaudi*, Chambery 1989, «Cahiers de n alpine», 1989, 8, pp. 31-45.

rotoli più antichi delle spese dell'hôtel sabaudo sono pubblicati integralmente in DANO, *La finanza*... cit., pp. 1-71 e 75-291. Il «giornale delle spese» relative all'anno to oggetto di una tesi di laurea in storia medievale discussa presso la Facoltà di dell'Universita di Torino: P. BRIANTE - P. CAROLI, *I conti dell'hôtel di Savoia dell'anno* tore A.M. Nada Patrone, 1973-1974 (datt. presso Dipartimento di storia, sezione ale). Estratti dei conti dell'hôtel dei principi d'Acaia sono editi in F. SARACENO, *principi di casa d'Acaja (1295-1418)*, in *Miscellanea di storia italiana*, XX, Torino 95-287.

alcuni rendiconti, scelti ad intervalli di un cinquantennio circa[8]. Tale impostazione metodologica può indubbiamente condizionare l'esaustività dell'indagine sotto il profilo descrittivo, ma in compenso — privilegiando l'analisi in prospettiva diacronica — può consentire di individuare le modificazioni dei modelli di comportamento alimentare nel medio-lungo periodo. In questa sede l'esposizione sarà forzatamente schematica e indicherà semplicemente le principali caratteristiche dei regimi alimentari a corte, ricostruendo a grandi linee la tipologia dei cibi e suggerendo anche qualche prima ipotesi interpretativa che richiederà ulteriori indagini e accertamenti documentari. Dirò subito che la fonte utilizzata, con le sue peculiarità e i suoi limiti, rende assai problematico un approccio di tipo quantitativo, con particolare riferimento alle percentuali di spesa relative alle diverse derrate e al loro effettivo consumo nel corso degli anni; le difficoltà derivano soprattutto dalla frequente assenza della registrazione delle quantità dei prodotti acquistati, nonché dalla grande varietà delle monete, dei prezzi e delle misure di peso e di capacità, anche in relazione ai continui spostamenti dei Savoia, ancora legati ad una tradizione di corte «itinerante» attraverso i vari castelli del *dominium*[9]. Soprattutto rimane incerto il numero complessivo dei residenti a corte e degli ospiti, ma in particolare, ignoriamo la proporzione di quanti avevano accesso alle diverse risorse alimentari; anche quando è indicato — peraltro raramente — il numero dei

[8] In particolare del citato inv. 39, f. 18 sono stati esaminati i registri 1 (1366-1367), 26 (1399-1400), 73 (1449-1450), 218 (1499), mentre sono stati compulsati al completo i nove rotoli dell'inv. 38, f. 46 (v. sopra, nota 3) e i cinque rotoli dell'inv. 40, f. 13 (v. sopra, nota 5); nelle note del presente lavoro le citazioni dei singoli rotoli o registri rinvieranno semplicemente agli anni corrispondenti. Sarebbe evidentemente molto interessante confrontare questa contabilità sabauda con altri conti di hôtel coevi, in qualche caso già studiati, come ad esempio quelli di Borgogna (M. SOMME, *L'alimentation quotidienne à la cour de Bourgogne au milieu du XVe siècle*, in «Bulletin philologique et historique», 1968, pp. 103-117), anche per individuarne la specificità rispetto ad altre fonti analoghe. Questo tipo di analisi comparativa non rientra tuttavia tra gli obbiettivi del presente contributo, proprio in considerazione del fatto che i conti dell'hôtel di Savoia dovrebbero essere prima indagati in maniera più completa.

[9] I rendiconti indicano ogni giorno la località in cui si trovava la corte, annotando l'eventuale assenza del signore che poteva essere limitata ad un solo pasto o durare anche lunghi periodi. Sulla corte itinerante dei Savoia cfr. F. COGNASSO, *I Savoia*, Milano 1971, pp. 252-254.

a (vale a dire dei coperti e dunque dei commensali), è sempre
no dell'ordine di alcune decine e spesso superiore al centinaio [10],
riferirsi però quasi mai al personale di servizio, servitori e di-
enti stabili o avventizi [11]. In generale non sono note le modalità
izione dei vari alimenti, anche se ovviamente i consumi interni
vano essere assai differenziati: alcuni accenni, per quanto episodici,
ntono di individuare specifici prodotti destinati in modo priori-
o esclusivo al signore e alla sua famiglia, accanto ad altri che
e rientravano nelle razioni quotidiane di cibo previste per il
nale di corte, per i salariati agricoli o anche per i poveri o altri
ficiari di elemosine [12]. Un altro problema che andrebbe valutato
amente è legato all'interpretazione semantica della fonte e dipende
nzialmente dalle varianti lessicali e dalle eventuali difformità nello
di registrazione dei diversi estensori dei rendiconti: ci si riferisce
zialmente a possibili variazioni del livello di precisione nell'elen-
e descrivere quotidianamente la serie delle vettovaglie, ma anche
ossibili — anzi naturali — modificazioni del linguaggio nel corso
re due secoli. Inoltre va rilevato che un tipo di documentazione
quella esaminata risente largamente del gusto personale e delle
dietetiche dei singoli príncipi e dei loro congiunti [13], dell'influenza

---

numero dei *fercula* poteva aumentare considerevolmente in relazione agli ospiti
e soprattutto in occasione dei banchetti per le solennità di Natale, Pasqua, Pen-
o per circostanze particolari, come matrimoni, pranzi ufficiali, ecc. Tra i commen-
cui numero nel complesso aumenta in modo notevole dalla metà del Trecento,
ovviamente inclusi il signore e la sua famiglia, nonché i funzionari stabilmente re-
a corte, oltre all'immancabile serie di ospiti che si trattenevano anche per molti
membri della famiglia comitale con la loro *comitiva*, castellani e ambasciatori, ve-
abati, frati, mercanti, medici, *milites*, armigeri, con parecchi *nobilibus et burgensibus*.
a garzoni e personale di servizio venivano registrati a parte (v. nota seguente);
amente il numero dei *fercula* includeva anche operai e carrettieri addetti al traspor-
ettovaglie, fieno, legna (v. oltre, nota 15).

qualche caso, oltre al numero dei *fercula*, è indicato a parte anche quello dei garzoni
eralmente risulta molto elevato (M. CHIAUDANO, *La finanza* ... cit., p. 7).

on mancano, infatti, citazioni di prodotti alimentari acquistati espressamente «pro domino,
mina, pro domicellabus, pro liberis domini, pro filiabus domini», oppure destinati, per
, «ad galciones», o «pro lavanderiis». La piccola comunità ebraica, talora presente
non ne condivideva evidentemente i comportamenti alimentari, come indicano — fra
— i riferimenti a *piscibus et cancris pro iudeis* (P. BRIANTE - P. CAROLI, I *conti* ... cit., p.
pure a galline cucinate *pro iudeis* anche nei giorni di magro (1316, *passim*).

dei vari cuochi[14] e delle tendenze di costume, oltre che ovviamente della disponibilità dei generi alimentari in relazione alle caratteristiche della produzione agricola e dell'allevamento.

Nei rendiconti dell'hôtel l'elenco delle spese dettagliate segue ogni giorno uno schema grosso modo fisso e sostanzialmente invariato nel tempo. Innanzitutto pane e vino; poi le vettovaglie per la cucina: legumi e ortaggi, carne e/o pesce, pollame e uova, formaggi, condimenti e grassi, sale e spezie[15].

2. *Il pane.* – Il pane, che — come è noto — stava acquisendo un'importanza primaria nell'alimentazione tardo medievale[16], anche alla corte sabauda ricopriva un ruolo di tutto rilievo: questa voce di spesa incideva proporzionalmente in misura considerevole, tanto che poteva rappresentare addirittura 1/3 dell'esborso complessivo per il vitto[17]. Era un pane di frumento, l'unico cereale utilizzato a corte

[13] Un'indagine sulle zone di provenienza delle consorti dei vari conti e duchi di Savoia potrebbe ad esempio consentire di evidenziare le tracce di tradizioni culinarie di regioni diverse.

[14] Uno dei cuochi di casa Savoia, *maître* Chiquart, *chef de cuisine* al servizio del duca Amedeo VIII, ci ha lasciato una raccolta di *menus*, ricette e consigli pratici, la cui stesura risale al 1420, dove è forte il richiamo alla tradizione culinaria transalpina del XIV secolo (*Du fait de cuisine par maîstre Chiquart 1420*, ms. S 103 de la Bibliothèque Supersaxo, à la Bibliothèque cantonale du Valais à Sion, éd. T. SCULLY, in «Vallesia», XL (1985), pp. 101-231, cfr. M. LANSARD, *Un cuisinier de la cour d'Amédée VIII: Maître Chiquart*, in *L'alimentazione negli Stati sabaudi*... cit., pp. 47-75). Ho in progetto di effettuare un confronto sistematico tra questo libro di cucina e i dati desunti dai rendiconti dell'hôtel di Savoia in un successivo lavoro, tanto più che tali possibilità di comparazione tra cucina scritta e cucina reale sono molto rare.

[15] Generalmente le registrazioni dei prodotti acquistati in giornata erano tenute distinte da quelle dei generi alimentari prelevati dalle scorte immagazzinate (*de instauro*). Alla lista degli alimenti si accompagna, con una certa frequenza, l'indicazione dell'approvvigionamento di combustibile per la cucina, in quantitativi ingenti, talora anche con la designazione dei boschi che fornivano la legna.

[16] Infatti i cereali, il cui consumo nell'alto medioevo era assai scarso, acquistano un ruolo preminente nell'alimentazione dei secoli XIII-XV: cfr. M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, Napoli 1979, pp. 211-218; in particolare per il tardo medioevo A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo*, Torino 1981, pp. 98 e seguenti Cfr. anche M.S. MAZZI, *Note per una storia dell'alimentazione nell'Italia medievale*, in *Studi di storia medievale e moderna per Ernesto Sestan*, I, *Medioevo*, Firenze 1980, pp. 79-82.

[17] Il calcolo è stato effettuato per l'anno 1274 (cfr. BRIANTE - CAROLI, *I conti* ... cit., p. 64).

a panificazione[18], anche se non era necessariamente bianco, do comportare la presenza di percentuali diverse di crusca[19]. mero dei pani, infornati direttamente o acquistati da mugnai, , panettieri, variava ogni giorno mantenendosi su livelli che no apparire eccessivi, dell'ordine di molte centinaia o anche alche migliaio, specie in occasione dei grandi banchetti[20]. In era destinato al servizio di cucina[21], oltre che al mantenimento ni da caccia del signore[22], e periodicamente veniva offerto in sina, talora in quantità considerevoli[23]. Il consumo medio *pro*

---

generale il pane più diffuso in area pedemontana era quello di segale o di grani inferiori: ologia dei cereali e di altre derrate panificabili si veda A. M. NADA PATRONE, *Il cibo*... cit., 7. Per un più ampio inquadramento cfr. F. DESPORTES, *Le pain au Moyen Age*, Paris 1987. farina utilizzata per confezionare il pane poteva essere più o meno abburattata: infatti gistrati *panes albi*, ma anche pani *bigi*, e non mancano i riferimenti ad un pane «bruno» o» (M. CHIAUDANO, *La finanza* ... cit., p. 161, n. 1 e p. 270 n. 1). Il pane *de semola* (nel fior di farina), come quello il cui acquisto *ad opus domine* è registrato nel conto dell'hôtel cipi di Savoia-Acaia relativo al 1300-1301 (perg. 24), era certamente bianco o addirittura *s*, stando alle informazioni che ci vengono dai *Tacuina sanitatis* tardomedievali di area cfr. ad esempio L. COGLIATI ARANO, *Tacuinum sanitatis*, Milano 1973, tavv. 32, 213-214). a corte di Filippo I di Savoia la vigilia di Natale dell'anno 1271 furono confezionati ben pani, dei quali 5.000 vennero consumati il giorno stesso e 4.000 il giorno dopo AUDANO, *La finanza* ... cit., p. 149), mentre alla corte di Amedeo VIII in occasione del o natalizio del 1399 furono serviti 1.550 pani, a fronte di un consumo medio giornaliero e da 400 a poco più di 1.000 pani (1399-1400, f. 130*v*).

pane, tostato ed eventualmente sminuzzato, era utilizzato per preparare zuppe, per are le salse o per legare gli intingoli degli stufati: ad esempio nel rendiconto del 00 è registrata la spesa relativa ad «uno magno gladio ad chaplandum panem» (f. 280*r*) nerale, non sono rari i riferimenti a «panis expeditis in coquina pro potageriis et salsis » (1449-1450, f. 1*r*). Con il termine generico di *potages* la cucina medievale indicava vivande che comportavano l'associazione di elementi solidi e liquidi più o meno erciò non soltanto brodi, minestre e zuppe, ma anche piatti di carne in umido o in tre a lessi misti di carne e verdure; cfr. F. SABBAN, *Le savoir-cuire ou l'art des potages Ménagier de Paris» et le «Viandier» de Taillevent*, in *Manger et boire au Moyen Age*, II, *manières de table, régimes alimentaires, Actes du Colloque de Nice, 15-17 octobre 1982*, Paris particolare p. 166. J L. FLANDRIN, *Brouet, potages et bouillon*, in «Médiévales. Langue, istoire», V (1983), pp. 5-14.

numero dei pani destinati alle mute signorili era generalmente abbastanza elevato, dell'ordine di alcune centinaia. Sulle diverse razze canine allevate nel medioevo rate da signori e borghesi ai vari tipi di caccia cfr. R. GRAND - R. DELATOUCHE, *raria del Medioevo*, Milano 1968, pp. 539-541.

distribuzioni di pane ai poveri, che avevano luogo a giorni fissi, generalmente di giovedì, domenica e in occasione delle festività principali, sembrano aumentare onalmente nel corso del XV secolo. I rendiconti dell'hôtel di Savoia attestano anche

capite fino a tutto il Trecento sembrerebbe attestato intorno ai sei pani al giorno[24], ma nel Quattrocento diviene più variabile, oscillando da due a sei pani[25], sempre distribuiti tra i due pasti principali che comunemente si consumavano a corte[26]. Il suo consumo interno era generalizzato e interessava certamente anche la servitù[27], sebbene in qualche caso si confezionassero pani speciali «ad opus domini»[28]

offerte di vino, carne, pesce, cacio e uova non solo ai poveri, ma anche a monache, suore, frati, enti ospedalieri, particolarmente durante la Quaresima e l'Avvento. Sulla valenza simbolica dell'offerta di cibo come messaggio di potere e come atto formale di carità finalizzato alla salvezza dell'anima cfr. M. MONTANARI, *Il linguaggio del cibo*, in ID., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari 1988, pp. 23-34. Cfr. anche M. S. MAZZI, *Consumi alimentari e malattie nel Basso Medioevo*, in «Archeologia medievale», VIII (1981), p. 336.

[24] Tale rapporto è stato calcolato sulla base dei rendiconti relativi al 1274 (P. BRIANTE - P. CAROLI, *I conti* ... cit., p. 65). Un rapporto analogo emerge dal conto relativo al 1399-1400, che per una settimana circa registra eccezionalmente le *expense domicellarum*, effettuate a Chambéry in assenza del conte, precisando che il giorno in cui Bona e Giovanna di Savoia erano state presenti a corte «cum eorum familia ordinata ad numerum. XXX. personarum vel circa cum pluribus de servitoribus et familia domini totidem numero vel circa» furono consumati 350 pani (f. 115*r*). I rendiconti sabaudi non forniscono indicazioni sul peso, né sulle dimensioni dei pani, che dovevano essere di forma rotonda e di pezzatura medio-grande. Oltre ai *panes* si hanno talora menzioni di *miche* (M. CHIAUDANO, *La finanza*... cit., p. 62) e *michete*, pagnottelle — forse individuali — come quelle 3.800 comprate a Chieri il giorno delle Ceneri del 1450 e di cui 256 andarono in pasto ai cani (1449-1450, f. 163*r*). In ogni caso il formato dei pani confezionati alla corte sabauda fra la seconda metà del Trecento e il 1450 sembra ridursi, se con un «vayssello» di frumento alla misura di Chambéry si facevano 120 pani nel 1366 (1366-1367, f. 105*r*) e 162 pani nel 1449 «ut moris est in hospicio ... domini» (1449-1450, f. 1*r*). È noto del resto che tra gli ultimi secoli del medioevo e l'età moderna avanzata il prezzo dei pani in Europa rimase generalmente stabile, mentre variava invece il loro peso (cfr. F. BRAUDEL, *Civiltà materiale, economia e capitalismo, secoli XV-VVIII*, I, *Le strutture del quotidiano*, Torino 1982, p. 114).

[25] Così risulta, ad esempio, dalla registrazione dei pani dispensati per il Natale del 1449, dove ne sono indicati fra l'altro 4 destinati a due valletti di sala, 16 ad otto cantori, 44 a ventidue «boveriis qui adduxerunt nemora», oltre a 12 pani «pro sex qui plumaverunt pollalia» e 18 «pro tribus piscatoribus» (1449-1450, f. 46*r*).

[26] I ritmi alimentari prevedevano regolarmente due pasti principali al giorno, sebbene la medicina classica ne consigliasse soltanto tre ogni due giorni a distanza di circa 16 ore (cfr. A. M. NADA PATRONE, *I medici* ... cit., pp. 35-36). Sembra che alla corte sabauda la cena fosse di solito più abbondante e più variata del pranzo, con diversi piatti di carne; talora poteva essere consumata la sera tardi, obbligando il *clericus* a rinviarne la registrazione al giorno dopo.

[27] Il conto dell'hôtel dei Savoia-Acaia relativo al 1294-1295 annota, ad esempio, alcuni pani di frumento espressamente destinati ai garzoni (*passim*).

[28] Gli acquisti di farina *pro pane domini* o di pane *pro persona domini* o *ad opus domini* sono frequenti in tutti i rendiconti esaminati.

nebule», dolci o salate, ossia cialde destinate probabilmente al
o signorile [29].

Il vino. – Il consumo del vino era certamente meno generalizzato:
o o bianco, compariva con regolarità solo sulla mensa del signore,
era per lo più destinato, a meno che non fosse di qualità scadente
ddirittura alterato [30]. Sembra che le dame bevessero con una certa
olarità sia il vino bianco leggero, sia il buon vino robusto [31]. La
abilità dell'hôtel non consente di risalire, neppure con molta
ossimazione, al consumo medio *pro capite*; tuttavia un breve ma
essante rotolo di conti redatto dal «sommellier» di un castello
udo d'Oltralpe negli anni 1342-1344 lo indicherebbe in una quan-
variabile da due a oltre tre pinte al giorno [32]. Il vino consumato

---

Abbastanza assiduamente sono registrati acquisti di farina «ad nebulas» e talora di miele
chero «pro nebulis faciendis per patisserium» (1366-1367, f. 72*r*); in alcuni casi venivano
tate direttamente le *nebule* già confezionate, a volte a centinaia (1399-1400, f. 53*r*). Il
e *nebula*, che per i medici indicava l'ostia da farmacia, era ancora in uso in tempi
anza recenti in tutta l'area padana, cfr. P. CAMPORESI, *Alimentazione, folclore, società*,
1980, p. 99; cfr. anche A. M. NADA PATRONE, *Trattati medici, diete e regimi alimentari in
pedemontano alla fine del medioevo*, in «Archeologia medievale», VIII (1981), p. 375.
V. nota 32.

rendiconti dell'hôtel sabaudo relativi all'anno 1316 registrano, per esempio, l'acquisto di
otis vini albi» per Giovanna «filia domini (perg. 15), mentre quelli degli anni 1449-1450
no una spesa per un certo quantitativo di vino vecchio «pro dominabus» (f. 472*v*). Sembra
tura che ne bevessero anche gli infanti di casa Savoia, come risulta dai frequenti acquisti di
egistrati nei rendiconti «de receptis et expensis hospicii liberorum domini [Amedeo V]»
O, Sezioni riunite, Inv. 38, f. 21, *Comptes de la dépense de l'hôtel des Comtes et Ducs de Savoye*,
1, rotolo 8, 1288-1289). Del resto nel tardo medioevo il consumo di vino, anche nella
sima infanzia doveva essere abituale nell'area subalpina, se alla metà del Trecento il medico
ntese Giacomo Albini riteneva che l'acqua fosse «pro infantibus laudabilior quam vinum»
ARBONELLI, *Il «De sanitatis custodia» di maestro Giacomo Albini di Moncalieri con altri
ti...*, Pinerolo 1906, (BSSS 35), p. 57), sconsigliando di somministrarne ai neonati,
o una consuetudine diffusa ai suoi tempi, e raccomandando di concederlo ai ragazzi
ri a 14 anni solo annacquato e durante i pasti (*ibid.*, p. 63; cfr. A. M. NADA PATRONE,
i medici ... cit., p. 373).

STO, Sezioni riunite, Inv. 38, f. 21, *Comptes de la dépense de l'hôtel des Comtes et Ducs de*
mazzo 7, rotolo 52 (*Compte de Jean dit La Page, sommellier de Monseigneur, du vin par lui
livré pour son service au chateau de St. George en Dauphiné*, 1342-1344). Questo rendiconto
lleti buticularie» elenca, fra l'altro, quantitativi di vino assegnati alla moglie del ballivo
t-Georges, la quale «pluribus et diversis diebus iacuit in puerperio», oltre a vino
acto» destinato a «pluribus et diversis operariis» impegnati nella fienagione; non
o i riferimenti a vino offerto ad alcuni «Christi pauperibus».

a corte poteva essere di qualità diverse e proveniva in gran parte dalle vigne signorili a gestione diretta; ma in molti casi era acquistato nelle zone di produzione e poteva anche essere oggetto di donativi[33]. Era largamente impiegato in cucina per la preparazione di certe vivande[34] e spesso veniva lavorato con l'aggiunta di miele o zucchero, droghe e aromi, per ricavarne vini dolci e fortemente speziati, quali il «claretus» o l'«ypocras», da servire come cordiale o digestivo soprattutto sulla tavola delle grandi occasioni[35].

4. *I prodotti carnei.* – Il regime alimentare alla corte dei Savoia e dei Savoia-Acaia si conforma pienamente alla mentalità comune che — an-

[33] Il vino era considerato un dono di prestigio se, ad esempio, il conte Amedeo V di Savoia, invitato ad un importante banchetto nuziale, fece omaggio di mezzo sestario di vino bianco «pro coreantibus dictarum nuptiarum» (1296, perg. 8). Sul problema dell'autoconsumo e delle commercializzazione del vino alla corte dei principi d'Acaia si veda R. COMBA, *I vini del principe: l'approvvigionamento alla corte dei Savoia-Acaia fra XIII e XIV secolo*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale, Atti del Convegno di Alba, 2 giugno 1990*, a cura dello stesso autore, Cuneo 1990, pp. 301-319; più in generale cfr. A. M. NADA PATRONE, *Il consumo del vino nella società pedemontana del basso medioevo*, in *Vigne e vini...* cit., pp. 281-299. In particolare sul consumo di vino nella corte sabauda nel secolo XVI cfr. C. STANGO, *I vini del duca: i consumi della corte di Emanuele Filiberto*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale, Atti del Convegno di Alba, 14 settembre 1991*, a cura di R. COMBA, Cuneo 1991, pp. 235-246.

[34] V. oltre, nota 151 e testo corrispondente.

[35] Nei più antichi rendiconti dell'hôtel di Savoia gli acquisti di zucchero, miele e spezie «pro clareto faciendo» appaiono abbastanza saltuari (P. BRIANTE - P. CAROLI, *I conti* ... cit., p. 448); i vini speziati erano senz'altro riservati alla famiglia signorile e probabilmente erano serviti di preferenza nei banchetti delle grandi feste. Nel corso del Trecento l'uso di vini aromatizzati sembra divenire quasi abituale, come dimostrano gli acquisti — sempre più frequenti a partire dal rendiconto del 1366-1367 — di zucchero e miele finalizzati alla preparazione del *claretus*, che «si usava come eccitante e sostenitore delle forze» (C. G. CARBONELLI, *Come vissero i primi conti di Savoia da Umberto Biancamano ad Amedeo VIII* ..., Casale Monferrato 1931, p. 66). Durante il Quattrocento poi il chiaretto, preparato con vino bianco, era accompagnato spesso dall'*ypocras* (un vino rosso speziato, sulla tavola delle occasioni importanti (1449-1450, ff. 46 *v*, 50*r*; 1499, ff. 129*r*, 386). In generale i vini particolarmente dolci erano consumati in grandi quantità nei conviti di rappresentanza: così per il Natale del 1449 alla corte sabauda fu acquistato un sestario di vino *dulcis* (f. 47*r*) e il 14 novembre 1499, durante un ricco banchetto offerto a Torino per il re di Francia Luigi XII, fu servita molta malvasia, oltre a ippocrasso in abbondanza (f. 386). I vini speziati erano ampiamente utilizzati anche nella farmacopea medievale (sull'argomento cfr. N. LATRONICO, *I vini medicinali nella storia e nella scienza*, Milano 1947 e E. COTURRI, *Il vino nella medicina fra Quattro Cinquecento*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medievale e moderna, Atti del convegno di studi di Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987*, Firenze 1988, pp. 169-177). Per l'uso del vino con finalità terapeutiche cfr. A. M. NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., pp. 380-381.

fino a tempi recentissimi — considerava la carne il cibo nutriente efinizione. In particolare l'etica aristocratica medievale imponeva ngiare in abbondanza e specialmente carne, come segno di potere za fisica[36]. I prodotti carnei rappresentano statisticamente, non o, la più rilevante fra le voci di spesa per la cucina, senza che ga alcuna differenza sostanziale fra i due *hospicia* nella tipologia onsumi. Ma la profusione delle portate, l'orgia di carni e pesci, il fo della selvaggina, l'eccezionale ricercatezza di cibi e bevande sembrano di tutti i giorni.

neralmente non si mangiava carne per due giorni la settimana, ierdì e — con qualche eccezione — il sabato, tradizionali gior- astinenza dai prodotti carnei; ugualmente la vigilia delle prin- festività religiose e gli altri giorni di magro previsti dal ca- rio liturgico, oltre che tutto il tempo quaresimale[37]. Se l'asti- periodica dalla carne — sebbene nel corso del Quattrocento meno rigidamente osservata[38] — scandiva i ritmi alimentari, n altro verso alcune festività solenni rappresentavano un ulte- elemento di contrasto rispetto al vitto dei giorni normali. Le oni di festa erano — come si sa — abbastanza frequenti: tut- i pasti che potremmo definire «ordinari», anche se di uno ard evidentemente superiore alla media sia per qualità sia per ità, erano altra cosa rispetto ai banchetti pasquali o natalizi rattutto rispetto ai sontuosi pranzi di rappresentanza, per tacere

---

significativa l'analogia con i rendiconti del conte di Derby della fine del secolo XIV T. DOBROWOLSKI, *Food purchases of a traveling Nobleman: the accounts* of *the Earl of 390-1393*, in «Food and Fooduays», 2, 1988, specialmente pp. 299-300). Sulla valenza a di questa consuetudine alimentare cfr. M. MONTANARI, *Il linguaggio del cibo* ... cit., 6; cfr. anche ID., *Gli animali e l'alimentazione umana*, in *L'uomo di fronte al mondo animale Medioevo*, I, Spoleto 1985, specialmente p. 663 e seguenti.

cevano eccezione gli infermi e gli ebrei residenti a corte, per i quali erano effettuati di prodotti carnei, soprattutto pollame, anche nei giorni di magro: i rendiconti l di Acaia relativi al 1299, in un giorno di astinenza dalla carne, registrano ad «una gallina pro infirmantibus» (perg. 9). Per quanto riguarda la comunità ebraica, , nota 12.

atti i rendiconti quattrocenteschi esaminati, soprattutto quelli relativi al 1449-1450, per tutto il periodo quaresimale un consumo regolare di alimenti carnei (montoni, ma soprattutto pollame) (ff. 163*r* - 256*v* e *passim*).

dei grandiosi conviti di nozze, che duravano più giorni caratterizzandosi per l'eccesso e la varietà delle portate[39].

L'impressione generale che si ricava dai rendiconti dell'hôtel sabaudo non consentirebbe di concludere che la mensa di principi e signori alla fine del medioevo fosse sempre e comunque straordinariamente ricca; sembrerebbe piuttosto suggerire una certa cautela e forse addirittura un ridimensionamento delle conclusioni dai toni talora enfatizzanti sul regime alimentare delle *élites* cui ha condotto l'utilizzo, finora prevalente, di una documentazione relativa per lo più ai pranzi di gala. E proprio l'alimentazione di apparato che definiremo «straordinaria» è quella che in questa sede interessa meno.

Ai pasti abituali la carne, fresca o conservata che fosse, si presentava comunque nella parte di protagonista; verso la fine del XIV secolo la quantità media giornaliera consumata individualmente si aggirava intorno alle 4 libbre[40].

Spese considerevoli per carni caprine, ovine, suine e bovine sono registrate con regolarità[41]; ma ancora più assidui sono gli acquisti di capi di bestiame, che venivano abbattuti, scuoiati e macellati all'occorrenza[42]. Almeno sino alla seconda metà del Quattrocento sembra fuori discussione la preminenza — tra le carni fresche — di quella di

[39] Cfr. M. S. MAZZI, *Note per una storia* ... cit., pp. 69-70.

[40] Il calcolo è stato effettuato sulla base di una registrazione del rendiconto relativo agli anni 1399-1400, da cui risulta il numero abbastanza preciso dei presenti a corte, compresa la servitù (f. 115).

[41] Ovviamente è invece del tutto bandita la carne equina. Sul tabù della carne di cavallo cfr. M. MONTANARI, *Mangiare gli animali*, in ID., *Alimentazione e cultura* ... cit., pp. 56-57, n. 42.

[42] Il numero degli animali da carne acquistati vivi (di preferenza a Ginevra, nella Bresse o in Champagne) poteva essere anche molto elevato: i conti esaminati registrano in particolare reiterati acquisti di ovini, talora a centinaia. I capi di bestiame potevano provenire anche dai redditi delle castellanie sabaude o da donativi; in ogni caso, la loro presenza presso i diversi castelli alimentava una vera e propria attività di allevamento già nel Duecento: ad esempio, la contabilità dell'hôtel di Savoia relativa agli anni 1271-1272 registra il compenso di un garzone «qui custodivit mutones per multum tempus» (M. CHIUDANO, *La finanza* ... cit., p. 123). Sempre per gli anni settanta del XIII secolo, esistono alcuni interessanti rendiconti rurali del castellano di Evian «de exitu vaccarum domini» (*ibid.*, pp. 299-304, 1276-1278), da cui risulta che l'attività allevatoria — per quanto limitata ad una ventina di capi tra vacche, tori e vitelli — si fondava unicamente sul sistema della soccida e procurava ampi margini di profitto.

a[43], il cui consumo risulta uniformemente distribuito nel corso nno, mentre quello di altri animali poteva subire variazioni in rto all'andamento stagionale[44]. La carne di maiale, certamente tutto il Trecento, appare dai rendiconti la più costosa in assoluto biamo quindi ritenere che fosse giudicata tra le migliori: sembra che solo di rado venisse consumata fresca e — non a caso evalentemente nelle occasioni speciali. Talora se ne confeziona- nsaccati, specie salsicce[45]; ma più spesso grossi pezzi o parti del come la coscia, lo stinco, la spalla venivano sottoposti a salatura ssere conservati, appesi in appositi locali[46]. Le carni salate in

---

l resto il primato della carne di capriovini nel tardo medioevo appare indiscusso al di di là delle Alpi e — per alcune zone — è confermato anche dall'analisi dei reperti mali (cfr. M. BIASOTTI - P. ISETTI, *L'alimentazione dall'osteologia animale in Liguria*, in logia medievale», VIII, (1981), pp. 239-246). Durante i secoli dell'alto medioevo n area padana, era certamente predominante il consumo alimentare del maiale rispetto carni (cfr. M. MONTANARI, *Gli animali* ... cit., pp. 624-625).

acquisti di carne suina risultano più frequenti durante l'inverno, quelli di agnello o in primavera. Sulla variazione stagionale nel consumo dei prodotti carnei, in un ntesto geografico, cfr. F. LEVEROTTI, *Il consumo della carne a Massa all'inizio del XV* «Archeologia medievale», VIII (1981), particolarmente pp. 233-234.

veda, per esempio, l'allusione a «petrosillo et sarvia pro sauciciis facendis» (1366-1367, . Sull'importanza della carne suina nell'alimentazione tardomedievale cfr. *L'eccellenza del porco: immagini, uso e consumo del maiale dal XIII secolo ai giorni nostri*, a cura di E. , Milano 1982 (catalogo della mostra, 23 ottobre-28 novembre 1982); in particolare moderna cfr. A. GUENZI, *La carne suina: lavorazione, consumo e prezzi nella città di sec. XVI-XVIII)*, in *Mercati e consumi, organizzazione e qualificazione del commercio in XII al XX secolo (I Convegno nazionale di storia del commercio in Italia, Reggio Emi- a, 6-9 giugno 1984)*, Bologna 1986, pp. 691-704.

presenza di un *larderium* è attestata per molti castelli sabaudi. Talora le carni erano e già salate, ma sembra che più spesso venissero trattate direttamente a corte oste a salatura da personale specializzato: i rendiconti dell'hôtel sabaudo relativi agli 5-1276 annotano, ad esempio, il compenso assegnato ad un «lardonerio pro salandis baconibus», M. CHIAUDANO, *La finanza* ... cit., p. 294); inoltre sono frequenti le ioni di sale acquistato o prelevato dai redditi delle castellanie sabaude espressamente malibus salandis» (*ibid.*, p. 168). Infatti, oltre alle carni di maiale, si conservano sotto he quelle bovine, ovine e di selvaggina. Contenitori per salare la carne (*sallatorium*) estati nelle cantine o nelle dispense di alcuni castelli sabaudi di area piemontese fra e Cinquecento (cfr. E. MOLLO - B. E. GRANAGLIA, *Stoviglie e oggetti d'uso domestico negli piemontesi del basso Medioevo*, in *Torino nel basso Medioevo: castello, uomini, oggetti*, a cura TTINATI - R. BORDONE, Torino 1982 (catalogo della mostra Torino, 3 aprile - 27 982), p. 317. Sul procedimento di salagione per la conservazione di carni e pesci cfr. ADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., pp. 236 e 271.

genere, ma soprattutto «bacones» e «mezene» di porco[47], rientravano spesso tra i redditi delle castellanie sabaude e pare fossero particolarmente apprezzate alla corte dei principi d'Acaia[48]. Dalla seconda metà del XIV secolo il consumo di carne suina, anche salata, appare comunque meno regolare e subisce una palese flessione nel secolo successivo[49]. Nel Quattrocento sembra invece sempre più presente la carne di manzo, il cui prezzo di mercato — che pure mostra una tendenza al rialzo — si mantiene ancora inferiore rispetto a quella di pecora[50]. Lo scarso valore della carne bovina, anche se di vitello,

[47] La *mezena* è una delle due metà longitudinali del porco sottoposta a salagione, mentre per *bacones* si devono intendere grossi pezzi del maiale salati, inferiori alla metà, dal momento che il loro prezzo — nei rendiconti esaminati — risulta meno elevato di quello delle *mezene*. Sulle tecniche di conservazione della carne suina nel medioevo cfr. *Porci e porcari nel Medioevo. Paesaggio economia alimentazione*, a cura di M. BARUZZI - M. MONTANARI, Bologna 1981, specialmente pp. 57-58.

[48] Alla corte di Filippo d'Acaia si faceva un larghissimo uso di carni suine salate, come appare dalle numerose citazioni di «bacones» e «mezene de hospicio domini» (1299, *passim*). Evidentemente il loro consumo come companatico interessava anche la persona del signore, se i rendiconti dell'hôtel di Savoia relativi agli anni 1271-1272 accennano, per esempio, ad un «bacone paulatim commesto a domino» (M. CHIAUDANO, *La finanza* ... cit., p. 119).

[49] Nei rendiconti relativi al 1399-1400 ormai la carne di porco fresca compare praticamente solo nel mese di dicembre e in occasione dei banchetti; addirittura nella contabilità del 1499 non è quasi più menzionata. Per questa, come per altre ipotesi del presente lavoro, occorrerebbe comunque uno spoglio integrale dei rendiconti (operazione peraltro improponibile in tempi ragionevoli), in modo da poter escludere l'eventualità che certi fenomeni siano da attribuire a fattori contingenti, per essere interpretati come segni di una tendenza stabile di mutamento delle abitudini alimentari.

[50] Alla fine del Duecento il prezzo di mercato della carne di pecora era notevolmente superiore a quello della carne bovina; in seguito tuttavia — in base ai dati offerti dalla contabilità sabauda — il divario sembra ridursi, mentre si assiste ad un ridimensionamento del valore della carne suina. I rendiconti della metà del XV secolo, che indicano anche il peso dei capi di bestiame consentendo così un calcolo più preciso, attestano per ovini e porci un costo esattamente identico, e comunque superiore a quello dei bovini. Del resto anche in Provenza, fra XIV e XV secolo, la carne di bue costava ancora il 25% in meno rispetto a quella di montone (cfr N. COULET, *Aix-en-Provence. Espace et relations d'une capitale, milieu XIVe - milieu XVe siècle*, I, Aix-en-Provence 1988, pp. 487-488); e pure in Toscana nel Trecento la carne di montone era la più cara e la più apprezzata (cfr. O. REDON, *Les usages de la viande en Toscane au XIVe siècle*, in *Manger et boire* ... cit., p. 123). L'incremento del consumo di carne bovina verso la fine del medioevo è certamente legato allo sviluppo generalizzato di quel settore dell'allevamento, sempre più orientato proprio verso la produzione di carne, latte e formaggi (cfr. G. CHERUBINI, *Le campagne italiane dall'XI al XV secolo*, in *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari 1985, p. 48 e la bibliografia citata alle note corrispondenti).

erebbe confermato dalla relativa frequenza con cui la si ritrova fornitura alimentare giornaliera per il personale di servizio [51]. Ma ttrocento riserva almeno altri due elementi di novità in relazione sumo di carne: da un lato una generalizzata tendenza a preferire li giovani alle «grossis carnibus» [52]; dall'altro un incremento senza lenti dell'uso di frattaglie [53], che si acquistano in quantità cospicue o per i grandi conviti e in diversissime varietà per la prepara- di piatti elaborati [54]. Si va imponendo la ricerca di una raffina- gastronomica prima sconosciuta, che affiora anche da altri indizi, ltimo l'uso culinario delle lumache e dei tartufi [55].

gli animali di bassa corte compaiono soprattutto galline e pol- ma anche capponi e persino pulcini, talvolta oche e anatre, aramente conigli, colombi e piccioni [56]. I volatili da cortile

---

vente i riferimenti generici a «carnibus valletorum» o a carne «galcionum» (M. ANO, *La finanza* ... cit., pp. 10, 11, 15) o ancora a «carnibus pro lavanderiis» 67, f. 2 *r* e *passim*), non consentono di individuarne il tipo; non mancano tuttavia esplicite di carne bovina, «carnibus bovinis ad galciones» (*ibid.*, pp. 11, 60) o «una vache data forneriis domine pro eorum companagio» (1366-1367, f. 157*v*).

anamente rimane sempre alquanto ridotto il consumo di carne di castrato o castrone, in area subalpina alla fine del medioevo doveva essere molto apprezzata, considerando he occupava una tra le prime posizioni nella gerarchia dei valori di mercato dei carnei (cfr. A. M. NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., pp. 263 e 442).

o a tutto il XIV secolo il consumo di frattaglie era limitato a *minutysia* o *frixure* di ppure a lingue di bue e trippe, anche di montone, che erano probabilmente destinate sa della *familia*; del resto gli stessi medici ne sconsigliavano l'uso, considerandole cibi trienti e indigesti (cfr. A. M. NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., pp. 277-278). Nel corso ttrocento si fanno più intense le menzioni di frattaglie diverse di pecora o di bue. a fine del XV secolo trippe e lingue di bue, fresche o salate, zampe e cuore di , cervella e fegato, midollo e orecchi sono ormai sistematicamente presenti nella tà dell'hôtel di Savoia. Non si tratta semplicemente dei sottoprodotti degli animali a corte, che venivano abitualmente consumati fin dal XIII secolo, ma di frattaglie e con regolarità; servivano soprattutto per preparare torte e pasticci.

i rendiconti dell'hôtel sabaudo relativi al 1499 i riferimenti ad «escargots» sono za frequenti, soprattutto nei mesi invernali (*passim*). L'apprezzamento per i tartufi mato anche da un accenno, nei conti della tesoreria degli Acaia relativi al 1378, sto «triffolarum emptarum apud Querium» e mandate alla contessa di Savoia, Bona one, consorte del conte Amedeo VI (F. SARACENO, *Regesto* ... cit., p. 277, n. 172). olatili menzionati nei rendiconti dell'hôtel rientrano pienamente nella tipologia degli di bassa corte indicata per il Piemonte tardomedievale (cfr. A. M. NADA PATRONE, *Il* t., p. 288). Il consumo di carne di coniglio sembra generalmente abbastanza ridotto. caso risulta difficile distinguere tra conigli selvatici e domestici: talora infatti vengono mente indicati tra le «bestie silvestres», come nei conti delle spese sostenute nel

potevano provenire dalle rimesse delle castellanie sabaude o dal piccolo allevamento che si praticava a corte [57], ma più spesso erano acquistati vivi in molte decine alle fiere o sui mercati locali [58]. Il consumo di pollame, portata fissa di ogni pasto, dovrebbe essersi mantenuto in proporzione abbastanza costante fino a tutto il XV secolo. Tuttavia l'attestazione, sempre più frequente a partire dalla

febbraio del 1339 in occasione delle nozze del principe Giacomo d'Acaia (ASTO, Sezioni riunite, Inv. 40, f. 7, mazzo 2, rotolo 20). In altri casi, invece, doveva trattarsi di conigli allevati o, più probabilmente, di animali selvatici tenuti in cattività dopo essere stati catturati. Sappiamo comunque che presso i castelli sabaudi l'allevamento dei conigli era praticato già nel XIII secolo a cura dei «cuniculariì» (cfr. A. M. NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., p. 278); e sappiamo pure che nella residenza degli Acaia a Pinerolo doveva esistere un «viridarium cuniculorum», come quello che si pensò di nascondere alla vista degli ospiti per la già citata festa nuziale del principe Giacomo d'Acaia. Sull'allevamento prevalentemente brado dei conigli durante il medioevo cfr. G. CHERUBINI, *Le campagne italiane* ... cit., p. 41.

[57] L'allevamento praticato a corte interessava con ogni probabilità in prevalenza il pollame acquistato e stabulato per brevi periodi fino al momento della consumazione: ad esempio, nei rendiconti dell'hôtel relativi agli anni 1399-1400 sono continue le spese per l'acquisto di panico, miglio, frumento «pro pasta pullorum» o «pro pullis pascendis» (ff. 18*v*, 35*r*, 64*v*, 78*v* e *passim*) e, almeno in un caso, è registrato l'acquisto di fasci di paglia «pro faciendo tecto in quo pollalia custodientur» (f. 123*v*). L'allevamento delle oche, con cui si dilettavano alcune contesse di casa Savoia, non aveva probabilmente altro scopo se non lo svago, tanto più che sembra rivelarsi poco redditizio e infruttuoso: le spese dell'hôtel sabaudo per il 1274 elencano infatti vari esborsi per l'acquisto di miglio e orzo «pro anserulis domine» anche «per multum tempus», oltre che per procurare «viginti et una anseribus pro domina», delle quali «mortue fuerunt .XVII.» (P. BRIANTE - P. CAROLI, *I conti* ... cit., pp. 133, 154, 236, 307 e 371).

[58] Esistevano certamente, come per altri generi alimentari, fornitori abituali di pollame, come risulta ad esempio dai riferimenti ad un «pollaillerio domini» nella contabilità sabauda relativa agli anni 1449-1450 (*passim*). Sembra che — dalla metà del Trecento — i mercati privilegiati per l'approvvigionamento del pollame e specialmente dei capponi, da parte della corte sabauda, fossero almeno due: per l'area subalpina Vercelli (dove si acquistava regolarmente anche selvaggina, in particolare pernici e lepri) e per i territori d'Oltralpe Saint-Genix (1366-1367, f. 129*r*; 1399-1400, f. 129*v*; 1449-1450, f. 48*r*; 1499, ff. 55*v* e 433*r*). Il problema delle tecniche di procacciamento dei generi alimentari e soprattutto dei mercati cui si rivolgevano i Savoia per le necessità della corte, meriterebbe senza dubbio di essere approfondito. In questa sede sarà sufficiente rilevare che cereali, vino, carni salate, pollame, talvolta legumi, castagne, formaggi e pesci, potevano derivare dai redditi percepiti attraverso la fitta rete di castellanie in cui si articolavano i territori sabaudi al di qua e al di là delle Alpi; ma spesso si preferiva convertire in denaro i proventi riscossi in natura, soprattutto per evitare costose spese di trasporto (cfr. A. I. PINI, *Alimentazione, trasporti, fiscalità: i «containers» medievali*, in «Archeologia medievale», VIII (1981), particolarmente pp. 173-174), ricorrendo poi ai prodotti disponibili localmente per soddisfare le esigenze alimentari della corte: ciò valeva — come è ovvio — in modo particolare per gli alimenti facilmente deperibili, mentre si acquistavano di norma ai soliti mercati abituali non solo polli, capponi e selvaggina, ma anche animali da

a metà del Trecento, di oche grasse e di capponi «pingui», i con un'alimentazione speciale, non può ritenersi puramente e o semplicemente dovuta ad una maggiore precisione degli alle registrazioni contabili[59]. Molto più probabilmente il mo forse eccessivo di pollame bene ingrassato deve essere retato come un'ulteriore affermazione di quel gusto alimentare sempre faceva prediligere le carni grasse[60].

onsumo di cacciagione, cibo di lusso per antonomasia e mes- di prestigio e ricchezza[61], nei rendiconti sabaudi è nel com- relativamente ridotto, almeno per ciò che riguarda la selvag- obile e di grossa taglia. Procurata dai *venatoribus domini* nelle di caccia[62], comperata sulla piazza del mercato[63] oppure ta in dono o ottenuta per diritto signorile a titolo più che

---

pesce soprattutto conservato, formaggi, spezie. Saltuariamente capi di bestiame, galline ni, cacciagione, pesci pregiati (trote e lucci), formaggi erano oggetto di donativi da comunità del dominio o di signori locali, vescovi, abati, priori: tali donativi general- vevano luogo in occasione delle visite a corte e ovviamente si intensificavano in tanza con le principali festività. Prodotti carnei e caseari, oltre a talune verdure, o provenire anche dagli allevamenti e dagli orti signorili.

pponi «pingui» sono acquistati prevalentemente in occasione del Natale e oche grasse engono destinate espressamente «pro domina» (1366-1367, f. 181*r*).

. A. M. NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., pp. 259-261.

. M. MONTANARI, *Mangiare gli animali* cit., pp. 42-43; cfr. anche J. O. BENOIST, *Le s l'alimentation seigneurial (XIe-XVe siècles)*, in *Manger et boire* ... cit., pp. 75-87.

esempio il rendiconto dell'hôtel di Savoia relativo al 1274 annota una spesa di «in vadiis venatorum per duos dies quando ceperunt cervos et in pane pro canibus» NTE - P. CAROLI, *I conti* ... cit., p. 264). Nel 1296 sono ricordati per l'hôtel sabaudo leporarii», probabilmente addetti alla cattura delle lepri, forse con reti o altri *artificia* La contabilità del 1316 registra per la cucina un cervo «receptus de venatoribus , di cui una metà fu posta sotto sale (perg. 19; v. anche oltre, nota 72). Anche la gnorile praticata con falconi e sparvieri (per i quali i rendiconti dell'hôtel sabaudo no con regolarità quasi settimanale acquisti di galline, polli e colombi, talvolta di uova) doveva procurare in qualche misura selvaggina piumata. Per l'importanza della one nell'alimentazione medievale cfr. la sezione *Le gibier dans l'alimentation*, in *La Moyen Age, Actes du Colloque de Nice 22-24 juin 1979*, Nice 1980, p. 309 sgg. mente i contributi di C. Bossard-Beck, A. Cortonesi, M. Montanari, J. R. Trochet) LLONI, *L'ambiguità culturale della caccia nel Medioevo*, in «Quaderni medievali», 1989, 27, colare pp. 28-30; limitatamente all'alto medioevo cfr. G. ORTALLI, *Gli animali nella vita a*, in *L'uomo di fronte al mondo animale* ... cit., specialmente pp. 1409-1411.

di nota 58.

altro simbolico[64], si serviva con una generosità inconsueta in molteplici varietà nei banchetti importanti[65]. Di solito però era una derrata tipicamente stagionale (autunno-inverno) e, in particolare durante il Quattrocento, si limitava a pernici o starne, lepri e generici *avibus silvestribus* o *volucribus parvis*[66].

Abbastanza eccezionalmente sono menzionati fagiani, oche e anatre selvatiche, più raramente pivieri, aironi, gru[67], oppure ancora cinghiali (forse anche porci inselvatichiti)[68], orsi[69], caprioli[70], cer-

[64] Sull'obbligo sporadicamente imposto dai Savoia, in certe aree del loro dominio, di offrire simbolicamente una porzione dell'animale cfr. A. M. NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., pp. 298-299. Sull'argomento cfr. anche L. MANFREDI, *«Pro quolibet urso venato». La caccia nelle valli del Piemonte sud-occidentale alla fine del Medioevo dai resoconti delle castellanie*, e C. FERRAGUT, *La caccia negli statuti del Piemonte medievale*, tesi di laurea in storia degli insediamenti tardo-antichi e medievali discusse presso la Facoltà di Lettere dell'Università di Torino (relatore R. Comba), rispettivamente nell'a.a. 1981-1982 e 1982-1983 (datt. presso Dipartimento di storia, paleografia e sezione storia medievale).

[65] L'elenco delle spese per le nozze del principe Giacomo d'Acaia comprende anche numerose «bestie silvestres», tra cui 8 fagiani, 150 conigli e un numero imprecisato di lepri e pernici (v. sopra, nota 56). Il *menu* sabaudo per il Natale del 1449 includeva, fra l'altro, quasi 100 pernici, alcune lepri e molte anatre selvatiche (*mallardi*) (1449-1450, f. 51*v*). Nel 1499 il re di Francia Luigi XII fu accolto a Torino con un sontuoso banchetto, arricchito con portate a base di pernici e beccacce (acquistate a centinaia), pavoni e abbondante selvaggina media e minuta (ff. 386*r* - 387*r*; v. sopra, nota 35). Anche il libro di cucina del cuoco Chiquart *Du fait de cuisine* ... cit., sembra riservare alla cacciagione un ruolo abbastanta rilevante, proponendo alcune ricette a base di cinghiale, cervo, lepre, pernice (nn. 5, 6, 13, 17, 47, 74a).

[66] A partire dalla metà del XV secolo, e più nettamente dalla fine del secolo, i piccoli volatili selvatici non sono più definiti collettivamente in modo generico, ma vengono designati di solito con il nome preciso di ogni singola specie, ad indicare forse il maggiore apprezzamento e valore gastronomico loro attribuito: tordi, merli, tortore, quaglie, storni, zigoli, ortolani, passeracei appaiono numerosi soprattutto nei conviti importanti. Sulla tipologia e sull'uso culinario dei pennuti negli ultimi secoli del medioevo cfr. A. SALY, *Les oiseaux dans l'alimentation médiévale d'après le «Viandier» de Taillevent et «Le Ménagier de Paris»*, in *Manger et boire* ... cit., pp. 173-179.

[67] Talora gli acquisti di selvaggina erano effettuati espressamente per la «camera» della duchessa (1449-1450, f. 571*r*) Sull'effetto decorativo di aironi e altri uccelli rari, nell'ambito della scenografia teatrale di pasti di rappresentanza, si veda Y. PELICIER, *Les nourritures à la Renaissance: essai de typologie*, in *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance. Actes du colloque de Tours, mars 1979*, Paris 1982, specialmente pp. 17-19.

[68] Nei rendiconti dell'hôtel sabaudo per l'anno 1299 sono citati, ad esempio, tre «apri capti in busco», che «fuerunt missi domine» (perg. 18).

[69] Ad esempio per il 1299 è ricordato un orso che era stato «presentatus per comitem Gebennarum» al conte Amedeo V di Savoia e che venne «dispensatus per plures dies» (perg. 12). Alla fine del Duecento, i principi d'Acaia tenevano in cattività un orso presso il castello di Pinerolo, come si evince dagli acquisti di latte e castagne «pro urso» (F. SARACENO, *Regesto* ... cit., p. 119).

[70] Il 31 maggio 1367 le spese per la «Coquina pro Amedeo de Sabaudia apud Chamberiacum» inclusero fra l'altro tre caprioli, oltre a «duobus capitibus caprioli» (1366-1367, f. 249 *r*).

cui carni potevano essere conservate mediante essiccazione
ura [72].

pesci. – Prodotti carnei e pesci potevano comparire in tavola
ntamente: ciò accadeva — oltre che nei banchetti — ogni
edì, giorno di semi-magro sulle tracce di una tradizione risalente
nordi della cristianità e opportunamente rivista. Ma il pesce,
o conservato, era — come è noto — cibo tipico dei periodi di
[73]. Alla corte sabauda il prodotto fresco, praticamente solo
dolce · come accadeva di norma nelle regioni interne — era
ante, essendo facilmente reperibile per la rilevante presenza
ua nella realtà ambientale del tempo [74]. Molto spesso veniva
direttamente dai pescatori comitali che lo catturavano in laghi,
fiumi, canali, persino nei fossati dei castelli, e lo trasferivano
le «piscarie», stagni o bacini di allevamento o deposito, adibiti
nimento ittico presso le varie residenze sabaude [75].

---

opra, nota 62.

ontabilità sabauda relativa agli anni 1269 e 1272 documenta, ad esempio, acquisti di
salandum ursum» e «pro cervo» (M. CHIAUDANO, *La finanza* ... cit., pp. 8, 271).
ne nota 62.

M. MONTANARI, *Diete monastiche*, in ID., *Alimentazione e cultura* ... cit., pp. 75, 96,
Sulle motivazioni di ordine culturale che facevano prediligere il pesce come cibo di
r. ID., *Mangiare gli animali*... cit., p. 43.

considerazioni sono particolarmente valide per il dominio sabaudo, soprattutto per
d'Oltralpe. La limpidezza delle acque lacustri della Savoia ne faceva apprezzare
ci anche fuori dai confini, se il medico Giacomo Albini di Moncalieri indica nel suo
ome particolarmente apprezzabili «quales reperiuntur in terris Sabaudie, Gebennarum
multis locis», G. CARBONELLI, *Il «De sanitatis custodia»* ... cit., p. 82; cfr. A. M.
TRONE, *Il cibo* ... cit., pp. 339 e seguenti.

ontabilità sabauda del 1269 allude, per esempio, ad un certo «Vioneto piscatore», per
che gli competeva la metà del pescato «ratione custodie et pasture stagni» (M.
O, *La finanza* ... cit., p. 26); e quella del 1274 registra una spesa «pro piscibus vivis
s cum quadriga et positis in stanno» (P. BRIANTE - P. CAROLI, *I conti*... cit., pp. 441
conto del 1366-1367 documenta un esborso «pro salario et expensis .XXII. piscatorum
unam diem (...) stannum piscandum», compreso il compenso per «sex hominibus
bus herbas extra stannum» e le spese «pro portagio dictorum piscium de dicto stanno
e ad alia duo stanna» (f. 71*r*). Altri esempi si possono reperire in A. M. NADA
Il cibo ... cit., p. 322 e nota 28. Sull'importanza degli stagni per l'alimentazione
cfr. G. DE GISLAIN, *Le rôle des étangs dans l'alimentation médiévale*, in *Manger et boire* ...
39-101.

Sulla mensa venivano presentati lucci e trote (particolarmente apprezzate quelle del Rodano)[76]; in via straordinaria salmoni, cibo di lusso, talora oggetto di dono[77]; ma soprattutto erano elevati i consumi di carpe, tinche, temoli, lamprede, anguille, lavarelli, oltre ai gamberi di fiume[78], e — forse solamente dal XV secolo — anche di pesce persico, scardole, cavedani, barbi, vaironi ed altri[79].

In occasione delle provviste quaresimali il pesce conservato, che si trattasse di pesci d'acqua dolce o di «pisces marini», si acquistava in quantità smisurate[80]: dozzine di anguille, lamprede, trote salate, ma soprattutto «ferrate»[81]; centinaia di seppie, merluzzi, sardine e altri pesci seccati; migliaia di «alecce» (probabilmente alose, ossia cheppie,

[76] «Troite de Rodano» si trovano segnalate con una certa frequenza nei rendiconti esaminati (ad esempio per l'anno 1274 cfr. P. BRIANTE - P. CAROLI, *I conti* ... cit., pp. 67 e 98).

[77] In occasione della Pasqua del 1296 al conte di Savoia fu donato un salmone dall'arcivescovo di Lione (perg. 16).

[78] I crostacei erano ritenuti cibo particolarmente raffinato: acquistati per lo più a panieri, sembra fossero riservati al consumo diretto della famiglia signorile: la contabilità del 1366-1367, ad esempio, fa riferimento a «cancris apportatis pro domina et Amedeo de Sabaudia» (f. 67*r*). V. anche sopra, nota 12.

[79] Nei rendiconti dell'hôtel l'ittionomia diviene straordinariamente ricca nel XV secolo, anche se è difficile stabilire se ciò provi l'uso alimentare alla corte sabauda di nuove varietà di pesce o se invece indichi soltanto una maggiore precisione nella designazione di quelli che precedentemente erano segnalati come semplici «pisces»; in ogni caso si potrebbe ipotizzare un loro differente uso gastronomico. Per una visione complessiva del problema cfr. G. MIRA, *La pesca nel Medioevo nelle acque interne italiane*, Milano 1937. Sul commercio del pesce nel medioevo, con particolare riferimento all'area bolognese, cfr. A. I. PINI, *Pesci, pescivendoli e mercanti di pesce in Bologna medievale*, estratto da «Il Carrobbio», I, 1975. Soprattutto per la simbologia cfr. H. ZUG TUCCI, *Il mondo medievale dei pesci tra realtà e immaginazione*, in *L'uomo di fronte al mondo animale* ... cit., pp. 291-360.

[80] I rendiconti esaminati indicherebbero Lione, Avignone e Chambéry tra i mercati preferiti per il rifornimento di pesce salato nei territori transalpini (si veda per esempio 1366-1367, ff. 5*r*, 7*v*, 14*v* e 200*v*: «Provisio Quadragesime»; v. sopra, nota. 58 e oltre, nota 83). In area subalpina il pesce conservato giungeva probabilmente attraverso il porto di Genova, ma certamente anche dalla Provenza, almeno nel XV secolo: infatti nel 1411 dalla capitale provenzale furono inviati pesci salati a Pinerolo e nel 1422 un mercante di Avigliana acquistò da un negoziante di Aix-en-Provence due barili di pesci conservati (forse sott'olio), tonni e sardine (M. COULET, *Aix-en-Provence*... cit., I, p. 497 e nota 402).

[81] Si tratta del *Coregonus fera*, un pesce molto diffuso nel lago Lemano (cfr. *Du fait de cuisine* ... cit., glossario alla voce «ferrés», p. 215).

e forse affumicate)[82]; barili di acciughe sotto sale e qualche anche tonnina[83].

endiconti dell'hôtel, in quanto documenti di natura amministrativa, contengono segnalazioni precise sulle tecniche di cottura delle carni pesci, sull'accostamento dei diversi alimenti, né tanto meno sulla ssione delle vivande[84]. Tuttavia alcuni accenni indiretti, per quanto ıtamente occasionali, lasciano intuire le creazioni culinarie e la plicità delle pietanze preparate quotidianamente da cuochi esperti[85]. e carni il tipo di cottura prevalente sembra l'arrosto, per lo più piedo[86]; ma la carne rappresentava anche il ripieno per eccellenza avioli. La selvaggina poteva essere farcita con lardo o grasso di

---

alora gli acquisti si effettuavano anche a casse o balle, distinguendo in qualche caso tra soride» o rosse (probabilmente scure perché affumicate) e «albe» (forse semplicemente le). Potevano rientrare anche nella dieta del personale di servizio, se per la Quaresima 6 ne furono assegnate cinquanta ad una lavandaia (1366-1367, f. 9*v*). Sull'interpretazione nine cfr. G. REBORA, *La cucina medievale [italiana tra Oriente ed Occidente]*, estratto da lanea storica ligure», XIX (1987), 82 (Studi in onore di Luigi Bulferetti), p. 1444 55.

'onnina quam Dalmasius aportavit de Lugduno» nel 1274 (cfr. P. BRIANTE - P. CAROLI, .. cit., p. 90). Acquisti di tonnina effettuati a Chambéry e ad Avignone sono attestati, npio, anche dai rendiconti del 1366-1367 (ff. 7*v*, 14*v*; vedi nota 80).

a questo punto di vista sono certamente più eloquenti i libri di cucina come quello del Chiquart che, oltre a proporre alcuni *menus* per banchetti a base di carne o di magro, dicazioni precise sulle tecniche di cottura e sulla preparazione dei piatti (vedi nota 14). o di carne e le pietanze a base di pesce rappresentavano la portata centrale, cui si agnavano carni lesse, zuppe, legumi, torte salate, carni e pesci in gelatina, pollame e — a fine pasto — dolci, frutta cotta o secca, talora confetti speziati (*dragia*). Sulla a del pasto, con particolare riferimento ai banchetti importanti, cfr. J. L. FLANDRIN EDON, *Les livres de cuisine italiens des XIVe et XVe siècles*, in «Archeologia medievale», 981), specialmente pp. 398-399, e *La Gastronomie, au Moyen age. 150 recettes de France et* textes traduits et présentés par O. REDON, F. SABBAN, S. SERVENTI, Paris 1991, 27.

punto come quello Chiquart autore addirittura dell'opera culinaria *Du fait de cuisine* ...

on a caso i rendiconti presi in esame danno notizia di acquisti abbastanza regolari di er le carni: quello sabaudo del 1269 accenna a quattro «stillis ad coquendam carnem » (M. CHIAUDANO, *La finanza* ... cit., p. 6), mentre quelli dell'hôtel dei principi menzionano alcune «haste pro coquina», oltre a «trabibus ad rostiendum veruta» 295, perg. 7; 1300-1301, perg. 17).

montone[87], mentre per i piatti di pollame e pesce si faceva largo uso di gelatina[88]. I pesci erano forse più che altro fritti in padella preferibilmente con olio di noci[89], ma — come le carni — potevano anche essere lessati in brodo, arrostiti alla griglia, cotti al forno o in salsa e entravano pure nelle farce per pasticci salati e torte ripiene[90].

5. *Le uova.* – Le uova venivano impiegate in cucina come ingrediente per pietanze e torte d'ogni tipo[91]. Servivano inoltre per amalgamare le salse, cotte o crude e variamente elaborate[92], di cui si faceva un larghissimo uso, soprattutto per accompagnare le carni e i pesci arrosto o bolliti. Quasi giornalmente se ne acquistavano centinaia o addirittura migliaia[93].

[87] Nel 1339 per il convito nuziale di Giacomo d'Acaia furono abbattuti sei montoni per prelevarne il grasso «pro selvagina facienda» (v. sopra, nota 56). Nel rendiconto del 1499 non mancano i riferimenti al lardo utilizzato per cuocere o farcire la selvaggina, ad esempio per il banchetto pasquale (f. 109*r*).

[88] Le citazioni di «galantina», «geleya», «gelata», «gellea» sono abbastanza ricorrenti in tutti i rendiconti.

[89] La frittura dei pesci in olio di noci doveva essere abituale in area pedemontana e anche al di là delle Alpi se il medico Antonio Guainerio, attivo in Piemonte nel XV secolo, ne sconsigliava la cottura «in oleo nucum ut Pedemontium et Ultra Montes communiter fit» (*Opus preclarum ad praxim non mediocriter necessarium*, Lugduni 1525, c. 20*r*; cfr. I. NASO, *L'olio nell'alimentazione e nella medicina medievale*, comunicazione presentata al Convegno internazionale *Cultura e storia dell'alimentazione (Imperia, 8-12 marzo 1983)*, in *L'alimentazione negli Stati sabaudi*... cit., pp. 11-340). Procedimenti diversi per la cottura dei pesci, sulla base di altre fonti, sono indicati in A. M. NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., pp. 339-340.

[90] A pesci «positis in salsa» accenna, ad esempio, il rendiconto dell'hôtel di Savoia per il 1366-1367 (f. 19*v*).

[91] Spese per «farina, ovis, herbis et caseo pro turtis» o semplicemente di uova «pro tartris» non sono rare (si veda, ad esempio, il rendiconto dell'hôtel degli Acaia relativo al 1294-1295, *passim* e quello di Savoia del 1366-1367, f. 57*r*). Per la moda delle torte come elemento distintivo della cucina europea tardomedievale si veda M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 1993, pp. 84-85.

[92] Le salse medievali erano generalmente magre: non erano legate con olio o altri grassi, ma soltanto con uova o pane (cfr. J. L. FLANDRIN - O. REDON, *Les livres* ... cit., p. 405). La ricetta di una salsa densa a base di uova, la «calaminée», si trova nell'opera di Chiquart, *Du fait de cuisine*... cit., n. 48. Sull'importanza delle salse nella cucina medievale vedi oltre *Condimenti e dolcificanti*, p. 1082.

[93] Le uova venivano acquistate normalmente per lo stoccaggio e quindi venivano conservate anche per periodi abbastanza lunghi (non sappiamo come); infatti solo in qualche caso i conti registrano il consumo di uova «fresche». Per il XV secolo sono attestati anche acquisti di uova a peso.

uova, come i latticini, erano considerate alimento complementare
o alternativo alla carne, sebbene la norma ecclesiastica consigliasse
tarle nei periodi di magro, in quanto prodotti di origine anima-
Alla corte sabauda di venerdì le uova si consumavano abitual-
e; tuttavia in qualche caso furono bandite, con i formaggi, almeno
te la Quaresima, quando — forse a motivo delle personali con-
oni religiose di un principe o per qualche altra ragione — l'os-
nza del precetto del digiuno poteva essere più scrupolosa [95].

Latte e latticini. – Il consumo di latte — quasi certamente vaccino
e nei primi rendiconti è in pratica trascurabile, cresce nel corso
recento, divenendo più regolare. Si comprava a secchi sulla piazza
ercato locale [96]; serviva per preparare zuppe di riso, creme di
i [97] e anche sformati [98], ma soprattutto per confezionare il burro,
erò poteva essere acquistato direttamente dai rivenditori [99].
atticini ricoprivano un ruolo di tutto rilievo, che sembra anzi
zarsi fra Tre e Quattrocento. Con ogni probabilità il cacio
a gustato preferibilmente a fine pasto [100] e poteva rientrare anche
razioni di vitto dei salariati agricoli [101]; inoltre era largamente
gato in cucina per preparare zuppe e ripieni di torte salate

---

r. A. M. NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., p. 317.
ò è attestato in generale per il Due - Trecento. In taluni casi però sembra che le uova
considerate alimento sostitutivo dei prodotti carnei, specialmente quando ne venivano
i acquisti esplicitamente «pro fratribus et non comedentibus carnes» (1366-1367, f.
er Amedeo VIII di Savoia, ad esempio, è accertata un'osservanza stretta dei giorni di
(cfr. F. COGNASSO, *Amedeo VIII*, Torino 1930, I, pp. 158-161).
l rendiconto del 1449-1450, ad esempio, si ha un riferimento esplicito a cinque «setulis
mptis in foro» (f. 613*r*).
ereali cucinati più frequentemente con il latte erano il frumento, l'orzo, il miglio,
ma soprattutto il riso: nel rendiconto del 1366-1367 le citazioni di latte «pro risis»
lativamente frequenti (f. 4*v* e *passim*). Sull'uso dei cereali nell'alimentazione medievale,
ente nelle diete per gli infermi, cfr. A. M. NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., p. 346, dove
no trovare anche notizie sui possibili ulteriori impieghi del latte nella cucina del tempo.
«flan de lait», a base di latte e uova, è ripetutamente citato nel resoconto del 1499

tutti i rendiconti sono assidui gli acquisti di latte «pro butiro faciendo». Acquisti di
eppure in quantità minime, sono documentati per la corte sabauda già dagli anni settanta
l secolo (M. CHIAUDANO, *La finanza* ... cit., pp. 80 e 163). V. oltre *I grassi*, p. 1075.
r. J. L. FLANDRIN - O REDON, *Les livres* ... cit., p. 400.
ell'autunno del 1366 pane e formaggio rappresentarono ad esempio il pasto dei 144
miatori di una vigna signorile (1366-1367, f. 151*v*).

o ravioli[102]. I formaggi consumati quotidianamente alla corte sabauda, grassi o magri e più o meno stagionati se non «putrefacti»[103], erano preferibilmente di produzione locale e confezionati con latte di mucca. Venivano periodicamente acquistati a grosse partite, in genere nella Bresse e in Savoia[104], soprattutto in occasione delle fiere[105]; del resto i caci savoiardi erano molto stimati, in particolare proprio quelli della Bresse, di Moriana e Tarentasia, regioni ricche di ottimi pascoli alpini[106]. In modiche quantità potevano provenire anche dagli allevamenti bovini signorili[107]. Formaggi freschi, come cagliata e giuncata, erano in genere confezionati a corte, sia con il latte cagliato naturalmente, sia con quello acquistato espressamente «pro cailliata facienda»[108].

[102] Ad esempio il conto del 1366-1367 registra l'acquisto di caci «pro rapiolis et tartris faciendis» (f. 263*r*). V. anche sopra, nota 91.

[103] «Casei» e «seracia», sia «novi» («novelli») sia «veteres», compaiono praticamente ogni giorno nei rendiconti e spesso sono registrati anche acquisti di «vacherini» (v. oltre, nota 107). Il *seracium* è un formaggio magro, più o meno stagionato, preparato con il siero rimasto dopo la separazione del *caseus* (cfr. A. M. NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., p. 351).

[104] Nel 1366-1367 si consumarono prevalentemente formaggi di Chambéry e della Bresse, alcuni dei quali ricevuti tramite i castellani sabaudi (ff. 2*r*, 157*v*, 164*v*). Nel 1399-1400 furono ripetutamente acquistate molte dozzine di «caseorum Breyssie» in diverse località della Bresse (Bourg-en-Bresse, Pont-de-Veyle, Saint-Trivier) (ff. 106*v*, 109*v*, 129*v*). Nell'ottobre del 1450, mentre il duca Ludovico di Savoia si trovava a Ginevra, fu effettuata un'eccezionale provvista di formaggi: 1221 caci e 171 «seracei tam parvis quam grossis» comprati da parecchi mercanti alla fiera di Cluses in Alta Savoia; per il trasporto, che si compì in quattro giorni, furono necessari ben sedici carri (1449-1450, f. 597*v*). Quando la corte era in Piemonte si riforniva a Susa, dove nel giugno del 1450 si recò un incaricato da Chieri «ad perquirendum daseos pro usu hospicii» (ff. 377*v* 378*r*). Ovviamente la forma, le dimensioni, il peso e quindi il prezzo dei formaggi potevano essere molto variabili.

[105] Certamente, oltre alla fiera di Cluses (v. nota precedente), anche quella di Montmélian rappresentava un punto di riferimento per il rifornimento di formaggi (1316, perg. 17). Il trasporto veniva effettuato in molti casi lungo le vie d'acqua: per citare un solo esempio si ricorderà che nel rendiconto dell'hôtel sabaudo del 1271-1272 si accenna ad una «navi que apportavit caseos de Villa Nova Chillonis (...) videlicet .XIX. seracia et .XLIII. caseos» (M. CHIAUDANO, *La finanza*... cit., p. 190).

[106] Cfr. I. NASO, *La produzione casearia europea in un trattato del tardo medioevo*, in *Cultura e società nell'Italia medievale. Studi per Paolo Brezzi*, II, Roma 1988, specialmente pp. 600-601 e ID., *Formaggi del Medioevo. La «Summa lacticioniorum» di Pantaleone de Confienza*, Torino 1990, in particolare pp. 52-54.

[107] Come quei 13 «parvi vacherini» e quei 7 «modici seracia de vaccis domini» registrati tra le spese per l'hôtel di Savoia nel 1299 (perg. 13; anche pergg. 8 e 15). I «vazarini», formaggi tipici della Tarentasia confezionati con latte vaccino, erano tra i più rinomati del ducato di Savoia e si consumavano preferibilmente arrostiti alla brace (I. NASO, *La produzione casearia*... cit., p. 600).

[108] 1366-1367, f. 54*r*.

I grassi. – Almeno sino a tutto il XIV secolo il consumo di
o a corte sembra relativamente ridotto[109] e in ogni caso riser-
alla famiglia comitale[110]; in seguito, tuttavia, il suo incremento
re tale da suggerire l'ipotesi che se non altro verso la fine
Quattrocento — esso possa aver sostituito in gran parte i grassi
tali, che appaiono in netto declino. L'olio era quasi sempre di
assai raramente d'oliva[111] e — secondo la consuetudine del
o — veniva impiegato come fondo di cottura prevalentemente
giorni di magro[112].

Del resto il burro doveva essere, in generale, poco utilizzato fino a tutto il Trecento in
e anche in Francia; il suo uso culinario si diffuse solo nel XV secolo e ancor più nel
J. L. FLANDRIN - O. REDON, *Les livres*... cit., p. 404). Gli stessi testi di cucina italiani ne
dono l'impiego come fondo di cottura solo a cominciare dal Cinquecento (E. FACCIOLI,
ina, in *Storia d'Italia*, V, *I documenti*, t. 1, Torino 1973, pp. 1003-1004. La cucina
vale piemontese, in particolare, lo utilizzava con estrema parsimonia (cfr. A. M. NADÀ
NE, *Il cibo* ... cit., p. 343).

Quando i nostri rendiconti menzionano il burro, precisano praticamente sempre «butyro
i» o «pro domina» (M. CHIAUDANO, *La finanza* ... cit., pp. 80 e 163; 1366-1367, f. 58
sim). Sul burro come derrata di lusso fino a tempi molto recenti, anche nelle regioni
ropa settentrionale, cfr. J. J. HÉMARDINQUER, *Les graisses de cuisine en France. Essai de*
n *Pour une histoire de l'alimentation*, a cura di J. J. HÉMARDINQUER, Paris 1970, pp. 254-271.
L'olio, che di solito i rendiconti sabaudi indicano senza alcun attributo, era molto
ilmente di noci e in ogni caso non certamente di oliva, come sembrerebbe mostrare
l'altro — una registrazione congiunta di «oleum» *tout court* e di «oleum olive»
450, f. 516*r*). Del resto nel tardo medioevo l'olio di noci, almeno in area subalpina,
assoluto il più diffuso (cfr. I. NASO, *L'olio nell'alimentazione e nella medicina*... cit.,
29; v. anche sopra, nota 89). L'olio d'oliva sembra destinato in prevalenza al signore
o consumo risulta alquanto limitato sino al Trecento avanzato, per incrementarsi poi
rso del Quattrocento (sull'aumento del consumo dell'olio d'oliva alla fine del medioevo
I. PINI, *Due colture specialistiche del Medioevo: la vite e l'olivo nell'Italia padana*, in *Medioevo*
Sulle tracce della civiltà contadina, a cura di V. FUMAGALLI e G. ROSSETTI, Bologna 1980,
3-134). Del resto — almeno nel XV secolo — il prezzo di mercato dell'olio d'oliva si
ne sempre molto elevato, in pratica mediamente quasi doppio rispetto a quello dell'olio
i. Alla corte sabauda l'olio d'oliva era impiegato anche per scopi non alimentari: la
ilità degli Acaia per gli anni 1296-1297 registra per esempio frequenti spese per «oleo
va ad clarificandum armaturas domini» (*passim*). Nei rendiconti sabaudi compaiono
sporadici accenni all'olio di mandorle, che poteva essere acquistato oppure preparato
, e anche all'olio di frumento, che veniva estratto direttamente dal grano acquistato
o «pro oleo faciendo» (1399-1400, f. 182*v*).

rendiconti sabaudi, tra Duecento e Quattrocento, ne attestano infatti acquisti più
nti e più cospicui proprio per i giorni di magro e durante il periodo di Quaresima.
o dell'olio come grasso alternativo in tempo di digiuno cfr. J. L. FLANDRIN - O.
, *Les livres* ... cit., p. 404.

Senza considerare l'indubbia affermazione dell'uso gastronomico del burro, rimane in ogni caso indiscussa la centralità di altri grassi animali, in particolare strutto e lardo [113]. D'altra parte non possiamo dimenticare che i dominî sabaudi appartenevano a quell'area geografica caratterizzata per tradizione da una cultura alimentare di impronta «continentale» orientata prevalentemente verso l'impiego culinario dei grassi animali, mentre — come è ben noto — nell'Europa mediterranea prevaleva una netta propensione per l'olio d'oliva [114].

8. *Legumi e ortaggi.* — Il consumo di leguminose e ortaggi, sebbene proporzionalmente non molto rilevante, appare però regolare nel corso dell'intero arco dell'anno e sembra finalizzato specialmente alla preparazione di brodi e zuppe, erbolati, composte e salse [115]. I legumi, in massima parte freschi tra la primavera e la tarda estate, altrimenti secchi o anche frantumati, compaiono più frequentemente nei giorni di magro e rientrano in quantità considerevoli nelle provviste quaresimali: fave, piselli [116] e ceci vengono acquistati spesso, fagioli e lenticchie più raramente [117], lupini e cicerchie ancor meno. Se non

[113] Alla corte sabauda il grasso di maiale, specialmente sotto forma di strutto, era utilizzato in prevalenza per friggere («pro frituris faciendis»), mentre il lardo veniva impiegato soprattutto per farcire le torte e per cucinare la selvaggina (v. sopra, nota 87). Sull'uso del lardo anche come pietanza a se stante, in particolare nei pasti dei poveri, cfr. M. MONTANARI, *Mangiare gli animali*... cit., p. 40.

[114] Sull'opposizione tra cultura alimentare «continentale» basata sui grassi animali e cultura alimentare «mediterranea» basata sui grassi vegetali cfr. J. L. FLANDRIN, *Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe et XVe siècles: le témoignage des livres de cuisine*, in *Manger et boire* ... cit., II, p. 77; ID., *Le goût et la nécessité: réflexions sur l'usage des graisses dans les cuisines de l'Europe occidentale (XIVe - XVIIIe siècles)*, in «Annales. E.S.C.», XXXVIII (1983), 2, pp. 369-401.

[115] Sono frequenti le citazioni di «herbis pro salsa et brodio» e di composte vegetali, probabilmente da conservare, come quella menzionata nel rendiconto del 1399-1400 preparata per Amedeo VIII a base di cavoli cappuccio, rape lunghe (v. oltre, nota 121), rafano, prezzemolo, finocchio, aceto, senape «et aliis necessariis pro composita» (f. 159*v*). Gli ingredienti sono gli stessi indicati anche da Pier de' Crescenzi nel suo *Liber ruralium commodorum* (VI, 97; edizione *Trattato della agricoltura*, Milano 1805, voll. 3), dove a proposito dei cappucci si precisa che «fassone composte come delle rape» (VI, 52). Le erbe potevano rientrare anche nei ripieni per torte salate (v. sopra, nota 91).

[116] Sulle diverse varietà di piselli («albi», «rosseti», «verdeti») cfr. R. GRAND - R. DELATOUCHE, *Storia agraria* ... cit., pp. 315-320.

[117] Nei rendiconti esaminati i «faysolii» compaiono quasi esclusivamente durante la Quaresima.

ano trovare i ceci indicati tra le spese alimentari destinate al ipe Filippo di Savoia-Acaia, trattandosi dei legumi in assoluto timati e costosi[118], sembra meno ovvia la presenza delle più ari lenticchie, comprate proprio per una delle figlie del conte leo V[119].

ortaggi erano disponibili ogni giorno, mediamente in almeno arietà. La gamma delle verdure, che a volte vengono designate icamente come «olera», per l'area sabauda nel tardo medioevo in a può considerarsi completa[120]: agli, cipolle, rape e cavoli in se varietà[121] rappresentano un elemento costante della mensa tutto e in ogni circostanza; poi, secondo la scansione stagionale, spinaci, zucche, scalogni, «herbe» non meglio precisate[122], talora a, borragine, generiche «radices». Occasionalmente in primavera ano comparire gli asparagi[123], in autunno i funghi[124].

296-1297, *passim*. Del resto nel tardo medioevo i ceci dovevano essere in generale i più pregiati in area pedemontana (cfr. A. M. NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., p. 127), he nei rendiconti dell'hôtel il loro prezzo è sempre superiore a quello delle altre ose.

316, perg. 12: «...dimidio quarto lentilium pro filia [domini]».

rendiconto del 1499 non registra praticamente più le diverse varietà di ortaggi, che esignati semplicemente come «verdure».

ella contabilità sabauda sono consueti i riferimenti a «rapis longis et rotundis» (le appartenenti al genere della pastinaca, le seconde quelle tonde e piatte), così come s cabuciis», «caulis albis», «caulis viridis». Sulla tipologia degli ortaggi nel medioevo GRAND - R. DELATOUCHE, *Storia agraria*... cit., pp. 320-326; in particolare per l'area na nel tardo mediovo ancora A. M. NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., pp. 140-155.

e *herbe* risultano disponibili tutto l'anno, anche durante i mesi invernali; considerate le istiche climatiche del territorio sabaudo, probabilmente in inverno si consumavano altro lattughe e spinaci, erbe indicate del resto da Pier de' Crescenzi tra quelle che mono il freddo (VI, 66 e 102), a meno di non pensare che le tecniche orticole del prevedessero l'uso di ripari invernali contro la neve e il gelo. Evidentemente gli erano destinati anche al consumo diretto del signore, se il rendiconto dell'hôtel di di Savoia, principe d'Acaia, annota un compenso assegnato «cuidam mulieri que [...] herbas pro domino» (1296-1297, perg. 24).

Herbe que vocantur esparss» compaiono ad esempio nel rendiconto dell'hôtel dei d'Acaia relativo agli anni 1300-1301 (perg. 12). Doveva trattarsi di un ortaggio, robabilmente di una varietà spontanea, di particolare pregio, come conferma il fatto 1454 il duca di Milano Francesco Sforza ne fece procurare una buona quantità per le el figlio (cfr. F. COGNASSO, *L'Italia nel Rinascimento*, I, Torino 1965, pp. 244-245).

i «champignons» dà notizia abbastanza frequentemente il rendiconto del 1499, che omina anche le «girolles», cioè i gallinacci (*passim*).

Largamente impiegate in cucina, per la preparazione di salse, «brodi» e torte erano le erbe aromatiche: immancabili prezzemolo e salvia [125], ma anche ruchetta, finocchio, anice e menta, che si comperavano in giornata al mercato direttamente dai produttori, così come accadeva di solito per gli ortaggi freschi e per la frutta. Ma i prodotti vegetali, specialmente se a lunga conservazione, potevano provenire anche dagli orti e dai giardini annessi ai vari castelli sabaudi, almeno da quelli più accessibili [126].

8. *La frutta.* – Il ruolo alimentare della frutta fresca è nel complesso abbastanza limitato, sebbene non manchino riferimenti espliciti a pere e mele [127], ma anche ad uva (in qualche caso conservata), prugne, melograni, cotogni e agrumi (limoni e arance) [128]. La frutta

[125] La salvia era utilizzata anche per preparare il «vinum salviatum», dotato forse di proprietà terapeutiche: nella contabilità degli Acaia per gli anni 1300-1301 è registrata una spesa per «salvia empta ad faciendum vinum salviatum ad opus domini per plures dies» (perg. 14).

[126] Per gli anni 1272-1273, 1276-1277 e 1277-1278 si conservano anche, con i rendiconti rurali delle vacche (v. sopra, nota 42), i conti dell'orto del castellano di Evian, dai quali risulta una cospicua e regolare produzione di agli, cipolle, porri, cavoli e altre erbe; gli ortaggi, talora, erano destinati appunto all'«hospicio domini», ma preferibilmente venivano venduti, quando non accadeva che una parte rimanesse «in terra» o che il «residuum» finisse «putrefactum» (M. CHIAUDANO, *La finanza...* cit., pp. 298-302). Il resoconto dell'hôtel relativo agli anni 1366-1367 accenna del resto a «caulis et herbis de curtili domini de Burgeto» (f. 123*v*) e riferimenti all'orto signorile di Le Bourget sono abbastanza frequenti in tutto il conto (ff. 58*v*, 94*r* e *passim*). Orti e giardini signorili fornivano talora anche frutta (vedi nota seguente).

[127] Il rendiconto del 1399-1400 registra ad esempio l'entrata di due cesti «pomorum et pirorum apportatis domino per curtelerium domini de Burgeto» (f. 104*r*). Probabilmente alla corte sabauda pere e mele venivano utilizzate prevalentemente cotte in ricette per malati (cfr. *Du fait de cuisine* ... cit., nn. 72 e 78).

[128] Sporadici riferimenti a «leymonibus» o «citronibus» e a «pomis arangis» si reperiscono già nei rendiconti trecenteschi, soprattutto in quelli dell'hôtel dei principi d'Acaia (1300-1301, pergg. 10, 14, 16); ma il consumo di agrumi, specialmente di arance, sembra particolarmente elevato nella contabilità tardo-quattrocentesca (v. oltre, nota 150). Del resto gli agrumi raggiunsero diffusamente i mercati del Nord-Italia solo nel corso del XV secolo (cfr. A.I. PINI, *Merci e scambi nell'Italia medievale del Centro-Nord*, in *Mercati e consumi* ... cit., p. 33). Non a caso il consumo di arance è attestato in alcuni ambiti signorili italiani, ad esempio per Firenze, sul finire del medioevo: cfr. A. J. GRIECO, *Classes sociales, nourritures et imaginaire alimentaire en Italie (VIXe-XVe siècles)*, Paris 1987, datt. cit. in B. LAURIOUX, *Le Moyen Age à table*, Paris 1989, p. 62; si veda anche E. POMBO - VILLAR, *On Exotic Fruits*, in «Petits propos culinaires», 38 (1991), pp. 50-54.

a era del resto ritenuta nel tardo medioevo un alimento super-
e anche i medici del tempo ne sconsigliavano il consumo per
a scarsa digeribilità [129]. Indubbiamente meno marginale risulta
contro il ruolo della frutta secca, che non comporta problemi
nservazione: noci, nocciole, castagne erano di produzione loca-
di importazione erano invece mandorle [131], pistacchi, datteri,
secchi, uva passa, pinoli, dal prezzo molto elevato. General-
e la frutta, fresca o secca, non si trova registrata tra le spese
a cucina, bensì sotto la voce «panateria», sovente con un ge-
o «fructu»; acquisti di frutta, in misura maggiore melograni
umi, possono comparire — verosimilmente a scopo terapeutico
a le spese per la «camera», che provvedeva alle esigenze per-
i del signore e della sua famiglia.

a corte sabauda il primo posto nei consumi di frutta secca spetta
dubbio alle mandorle, molto nutrienti e apprezzate, acquistate
uantitativi ingenti. Erano impiegate per l'oleificazione — con
tà gastronomiche, oltre che terapeutiche — e venivano utilizzate
come ingrediente di alcuni piatti dolci [132], non meno che nella
degli infermi [133]. I rendiconti esaminati non alludono però all'uso
mandorle per la preparazione di certe salse, come documentano

---

fr. A. M. NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., pp. 184 e 443.

e castagne provenivano in genere dai redditi delle castellanie sabaude, ma in piccole
à potevano anche essere acquistate sui mercati locali (1449-1450, f. 679*v*). Si trattava
più di castagne bianche, cioè sbucciate e seccate, che venivano consumate prevalente-
durante la Quaresima (M. CHIAUDANO, *La finanza* ... cit., p. 3; P. BRIANTE - P.
, *I conti* ... cit., pp. 66, 76, 101). V. anche sopra, nota 69.

er il tardo medioevo è attestata la presenza di mandorli anche in area subalpina, ma la
ione doveva essere del tutto trascurabile per l'alimentazione delle popolazioni locali
NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., pp. 189-190).

rendiconto del 1449-1450, per esempio, annota l'acquisto di una libbra di mandorle
actura .XIIII. magnorum pastillorum» (f. 607*v*). Il biancomangiare a base di riso
orle, piatto molto comune sulla tavola medievale, veniva impiegato anche per nutrire
alati (cfr. *Du fait de cuisine* ... cit., ricette, nn. 33 e 74; p. 144, n. 80). Per il significato
atteristiche del biancomangiare nella cucina medievale si veda *La gastronomie au Moyen*
it., pp. 278-280.

resoconto dell'*hospicium* degli Acaia registra per il 1299 l'acquisto di mandorle
amente «pro quibusdam infirmantibus de hospicio» (perg. 11). Vedi anche nota
nte.

invece alcuni libri di cucina tardomedievali [134]. La frutta secca in genere è elencata con le spezie, in occasione delle periodiche provviste, accanto al riso, allo zucchero, all'amido e naturalmente alle droghe esotiche [135].

10. *Le spezie.* – Per il loro elevato valore di mercato, le spezie rappresentavano uno *status symbol* più di ogni altro alimento. Dolci o piccanti che fossero, in massima parte di provenienza orientale, erano elemento basilare della cucina sabauda: pepe (generalmente quello «lungo»), zenzero, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zafferano, «grana paradisi», macis, galanga o garengal, cubeba; talvolta cumino, anice, cardamomo, coriandolo ed altre ancora [136]. La droga esotica più costosa era certamente lo zafferano [137]; la più usata era probabilmente lo zenzero, anche più del pepe, già nella seconda metà del Duecento [138]. Il primato dello zenzero si consolida nettamente dal secolo successivo, mentre cresce in modo considerevole anche il consumo della cannella, pur in una persistente straordinaria varietà di aromi, in cui si ravvisa del resto una delle caratteristiche fondamentali della cucina italiana e francese nei secoli XIV e XV [139].

[134] Anche il *Du fait de cuisine* ... cit. presenta varie ricette di salse a base di mandorle da servire soprattutto con il pesce (nn. 23, 25, 31, 32, 33, 37). L'impiego delle mandorle nella preparazione delle salse era largamente diffuso nel medioevo, (cfr. J. L. FLANDRIN - O. REDON, *Les livres* ... cit., p. 405; cfr. anche L. BALLETTO, *Medici e farmaci, scongiuri ed incantesimi, dieta e gastronomia nel Medioevo genovese*, Genova 1986, p. 211, n. 79.

[135] Vedi note 140 e 141.

[136] Sul sfoggio e sull'abuso di spezie da parte dei ceti agiati cfr. M. MULON, *Les premières recettes médiévales*, in *Pour une histoire de l'alimentation*... cit., p. 238. Cfr. pure A. GUERILLOT - VINET - L. GUYOT, *Les épices*, Paris 1963. Sull'impiego alimentare delle spezie durante il Medioevo cfr. B. LAURIOUX, *De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale*, in «Médiévales. Langue, textes, histoire», V (1983), pp. 15-31 e la bibliografia citata; ID., *Le Moyen Age*... cit., pp. 36-39. Vedi anche nota 146.

[137] Nei rendiconti esaminati, il prezzo dello zafferano è sempre il più elevato in assoluto. Si trattava probabilmente di zafferano abruzzese, molto pregiato, che era venduto soprattutto in Francia e nelle Fiandre (cfr. A. M. NADA PATRONE, *Il cibo* ... cit., pp. 164-165 e la bibliografia citata alle note corrispondenti); non mancano tuttavia nella contabilità dell'hôtel di Savoia riferimenti anche allo zafferano toscano («croci toscani») (1296, perg. 9). Sulla coltura e sul commercio dello zafferano nel medioevo cfr. A. PETINO, *Lo zafferano nell'economia del Medioevo*, Catania 1951. Per l'uso dello zafferano come colorante in cucina v. oltre, nota 147.

[138] Lo stesso Chiquart raccomanda un uso molto prudente del pepe, cui sembra preferire la «grana paradisi» (*Du fait de cuisine* ... cit., p. 138, nota 50).

[139] Cfr. J. L. FLANDRIN - O. REDON, *Les livres* ... cit., pp. 401-403.

fine del Duecento la corte sabauda, per i territori d'Oltralpe, si va di spezie preferibilmente a Lione ed Avignone, ma anche tpellier e Chambéry oppure alla fiera di Saint-Symphorien [140]; in ubalpina l'approvvigionamento si effettuava abitualmente sul o torinese [141]. Potevano essere acquistate già polverizzate; tuttavia nario si preferiva pelarle e pestarle nel mortaio all'occorrenza, ntenerne più a lungo il sapore e il profumo. La custodia e la ne delle droghe, che si conservavano riposte in sacchi, meglio cuoio [142], spettavano a un *appothecario* o *espicerio domini*, al quale l'altro — competeva anche la preparazione dei composti medi- [143]. A parte il loro impiego farmacologico, la cospicua quantità zie acquistate alla corte sabauda è un segno inequivocabile bondanza di vivande fortemente speziate [144]: in particolare i ren- dell'hôtel ne documentano l'uso in ricette di carne e pesce, he per la preparazione di insaccati, salse piccanti, vini aromatiz-

---

esti dati in parte emergono da alcuni resoconti sabaudi, diversi da quelli giornalieri si basa essenzialmente il presente lavoro, e cioè dai *Comptes de la dépense de l'hôtel des Ducs de Savoye* (ASTO, Sezioni riunite, Inv. 38, f. 21, mazzo 1, rot. 5, 1282 e rot. 8, 9), che sono stati oggetto di un sondaggio; in parte sono ricavati da P. BRIANTE - P. *I conti* ... cit., p. 311 e da M. CHIAUDANO, *La finanza* ... cit., pp. 311-312. Al mercato pellier ricorreva talora per l'approvvigionamento delle spezie anche la corte papale di e, che ne consumava grandi quantità (cfr. H. ALIQUOT, *Les épices à la table des papes au XIVe siècle*, in *Manger et boire* ... cit., pp. 132 e seguenti). Ma la stessa città di e, che nella seconda metà del Trecento si caratterizzava per la presenza di mercanti (*ibid.*, pp. 141-142), proprio in quel secolo sembra imporsi come mercato privilegiato avoia per il rifornimento delle spezie (1366-1367, f. 14*v*). Sul commercio delle spezie oevo cfr. E. ASHTOR, *The Volume of Medieval Spice Trade*, in «Journal of European ic History», X (1980), pp. 753-763.

i conti dell'hôtel dei principi d'Acaia risulta che il punto di riferimento consueto per iste di spezie era Torino (1294-1295/1300-1301, *passim*).

lla contabilità degli Acaia per gli anni 1300-1301 compare, ad esempio, la registrazione quisto di spezie congiuntamente ad una spesa per «saccis de corio ad reponendum ecies» (perg. 12).

m'è noto, le spezie trovavano un largo impiego pure nella farmacopea medievale; ei rendiconti esaminati compaiono anche in funzione terapeutica, rubricate sotto la *era*.

l libro di Chiquart, praticamente tutte le preparazioni culinarie, compresi i brodi, le gelatine — eccetto le vivande destinate agli infermi — prevedono un uso generoso te spezie, cfr. *Du fait de cuisine* ... cit., *passim*.

zati, dolciumi e confetti (*dragia*)[145]. L'ampio ricorso agli aromi di cucina, rispondeva — come è stato dimostrato — al bisogno di ostentazione e a precise tendenze di gusto in chiave essenzialmente gastronomica, piuttosto che all'esigenza di mascherare il sapore ripugnante di alimenti (soprattutto carne e pesce) in precario stato di conservazione[146]. E in una cucina come quella medievale, in cui il ruolo del colore non era certo meno rilevante di quello del sapore, le spezie — al pari delle erbe aromatiche — erano impiegate anche come coloranti[147].

11. *Condimenti e dolcificanti.* – Ugualmente si qualificava come un aspetto essenziale del gusto del tempo la ricerca di sapori forti e decisi attraverso il largo impiego di ingredienti acidi, un'altra delle peculiarità della cucina nell'ultimo medioevo, soprattutto in area francese[148]. Gli abili cuochi di casa Savoia, che dovevano avere una certa conoscenza dei libri di cucina coevi[149], operavano — com'è ovvio — in perfetta sintonia con gli usi gastronomici del tempo. Il succo di frutti aciduli probabilmente interveniva di rado nelle ricette[150], mentre con una

[145] Le *dragées*, confetti di zucchero e spezie con proprietà digestive (vedi nota 84), venivano utilizzate nella cucina medievale anche per guarnire piatti di pesce (*ibid.*, nn. 31 e 37).

[146] Sul «boom delle spezie» nella gastronomia europea a partire dal secolo XIII cfr. M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza* ... cit., pp. 79 sgg.; cfr. anche J. L. FLANDRIN, *Internationalisme* ... cit., p. 76; L. PLOUVIER, *Vennero poi le spezie, e insaporirono la cucina europea*, in *La cucina e la tavola. Storia di 5000 anni di gastronomia*, presentazione di J. FERNOIT e J. LE GOFF, Bari 1987, pp. 99-105. V. anche nota 136.

[147] La componente cromatica era determinante in special modo per le salse: ad esempio, lo stesso Chiquart — presso il quale appare evidente la tendenza a designare i piatti in base al colore dominante (*Du fait de cuisine* ... cit., p. 142, n. 72 e p. 177, n. 237) — suggerisce talora l'uso di zafferano espressamente per «donner couleur» a certe salse (ricette nn. 14 e 52). Per il piacere del colore, come elemento estetico della cucina medievale, si veda *La gastronomia au Moyen Age*... cit., pp. 42-44.

[148] Nei libri di cucina medievali la proporzione di ricette contenenti elementi acidi è in genere elevatissima e in quelli di ambito francese raggiunge addirittura il 50% (J. L. FLANDRIN - O. REDON, *Les livres* ... cit., p. 402; J. L. FLANDRIN, *Internationalisme* ..., cit., p. 77).

[149] I libri di cucina che risalgono al XIV-XV secolo dovevano servire proprio per la consultazione rapida dei cuochi addetti alle case signorili (E. FACCIOLI, *La cucina* ... cit., p. 997). Tuttavia il cuoco di Amedeo VIII, Chiquart, nella sua opera precisa di non avere a disposizione alcun libro di cucina (*Du fait de cuisine* ... cit., p. 113).

[150] Presso lo stesso Chiquart l'impiego del succo di arance è relativamente scarso e limitato ad alcune salse da pesce (*Du fait de cuisine* ... cit., ff. 56*v*, 109*v*, 113*r*). Tuttavia nei conti dell'hôtel sabaudo alla fine del Quattrocento si nota un incremento nel consumo di arance (v. sopra, nota 128).

nza senz'altro maggiore comparivano il vino, sia bianco sia [1], e soprattutto l'aceto, ma ancor più l'agresto, indicato come us», il «verjus» all'uso francese [152]. Aceto e agresto erano ac- regolarmente e quasi ogni giorno. L'aceto serviva forse per le verdure e, in sostituzione o mescolato al vino bianco, era to essenziale per la gelatina [153] e per alcune salse, oltre che per di carne e pesce [154]. L'agresto, la cui utilizzazione culinaria essere affine a quella dell'aceto, anche se con sfumature diverse ità e di sapore, sembrerebbe riservato alla tavola signorile [155]. menti all'agresto paiono comunque più assidui nella contabilità *picium* dei Savoia che non in quella dei Savoia-Acaia, in analogia to si verifica pure per la mostarda. Questa salsa semplice, a base ape e aceto, talora con aggiunta di vincotto, poteva essere ionata in cucina [156] o comperata già pronta e anch'essa pare ta prevalentemente al signore e ai suoi famigliari [157]: conservata di terracotta, forse veniva adoperata anche come ingrediente ette di carne e pesce [158]. Inoltre la senape o «savorea» poteva incorporata in salse più elaborate a base agra [159].

---

lla contabilità relativa all'hôtel sabaudo sono registrati trasferimenti regolari di vino tina al servizio di cucina, solo in qualche caso con l'indicazione del suo impiego (ad pro potageriis et salsis fiendis», 1449-1450, ff. 2*r* e 47*r*).

uso sistematico dell'aceto, ma soprattutto dell'agresto, è attestato dai libri di cucina i (cfr. J. L. FLANDRIN - O. REDON, *Les livres* ... cit., p. 401). Sull'impiego dell'agresto onte medievale cfr. A. M. NADA PATRONE, *Bere vino in area pedemontana nel Medioevo, nell'economia*... cit., pp. 40-41.

49-1450, ff. 158*v* e 477*r*.

l'aceto come ingrediente essenziale nella culinaria medievale cfr. A. M. NADA PATRO- *bo* ... cit., pp. 422-423.

i rendiconti dell'hôtel di Savoia sono molteplici i riferimenti a «veriuto empto pro (M. CHIAUDANO, *La finanza* ... cit., p. 145; P. BRIANTE - P. CAROLI, *I conti* ... cit., e 320). Il *verjus* era utilizzato in alcune ricette di brodi e salse soprattutto per piatti i pesce (cfr. ad esempio *Du fait de cuisine* ... cit., nn. 15, 32, 39, 59, 63).

99-1400, f. 122*v*: acquisto di «senapii ad vinum coctum»; f. 509*r*: «uno poto vini mostarda fienda».

r. P. BRIANTE - P. CAROLI, *I conti* ... cit., pp. 208, 246, 269, 279 e *passim*.

libro di Chiquart, ad esempio, ne suggerisce l'uso in alcuni piatti di carne e selvaggina, e di pesce (*Du fait de cuisine* ... cit., ff. 19*r*, 49*r*, 73*r*, 109*r*).

49-1450, f. 517*v*: si accenna a «tribus brochetis senapii pro salsis agrestis».

Negli intingoli, come nelle vivande in genere, sembra invece assai meno sistematica l'aggiunta di elementi zuccherini; la cucina sabauda rivelerebbe perciò una limitata inclinazione al gusto agro-dolce, in cui è stata ravvisata un'altra delle specificità della gastronomia medievale[160]. Del resto le destinazioni culinarie dello zucchero esplicitamente dichiarate lo indicano soltanto tra gli ingredienti per preparare cialde e torte dolci, nonché vini lavorati, come già si è accennato[161]. In ogni caso la sua presenza tra le spese alimentari appare più frequente e significativa di quella del miele, già a cominciare dalla seconda metà del XIV secolo[162]; e alla fine del Quattrocento lo zucchero — pur essendo ancora utilizzato in larga misura come medicinale — sembra ormai saldamente installato in cucina come dolcificante, anche se il suo prezzo si mantiene alquanto elevato[163].

Al notevole incremento del consumo dello zucchero si accompagna la confezione di «delicatezze» come marzapane, conserva di rose, confetture varie, frutta candita, acqua rosata[164]. E intanto le ricette,

[160] Cfr. J. L. FLANDRIN - O. REDON, *Les livres* ... cit., p. 402. In ogni caso il libro di Chiquart allude ad una salsa «aigre doulx» (f. 34*r*) e — seppure con una certa parsimonia — indica lo zucchero tra gli ingredienti di alcune ricette per brodi di carne (*Du fait de cuisine* ... cit., nn. 1 e 2).

[161] Sovente gli acquisti di zucchero sono registrati sotto la rubrica *panataria* e destinati «pro nebulis faciendis per patisserium» (1366-1367, f. 72*r*; vedi sopra, nota 29) oppure «pro factura [...] tartrarum» (1449-1450, f. 538*v*). In altri casi lo zucchero era destinato «tam pro officio coquine quam camere» (1399-1400, f. 90*r*); proprio alla voce «camera» sono elencate frequentemente provviste di zucchero per la confezione di preparati medicinali. Sui vini addolciti vedi sopra, nota 35.

[162] Per i diversi usi del miele cfr. I. NASO, *Apicoltura, cera e miele*, in *Uomo e ambiente nel Mezzogiorno normanno-svevo, Atti delle ottave giornate normanno-sveve, Bari, 20-23 ottobre 1987*, a cura di G. MUSCA, Bari 1989, pp. 234-240.

[163] Il consumo di zucchero, molto elevato nell'antichità, si ridusse considerevolmente nel Medioevo; ciò è dimostrato anche dall'analisi dei reperti ossei che indicano per l'età medievale un notevole regresso della carie dentaria, la cui diffusione sarebbe connessa alla quantità di sostanze zuccherine presenti nella dieta delle popolazioni, cfr. G. FORNACIARI - F. MALLEGNI, *Alimentazione e paleopatologia*, in «Archeologia medievale», VIII (1981), specialmente p. 354 sgg.). I libri di cucina ne attestano però una tendenza alla ripresa nel XV secolo, in relazione all'aumento della quantità di zucchero disponibile sul mercato europeo (J. L. FLANDRIN - O. REDON, *Les livres* ... cit., pp. 402-403). Per una sintesi sull'argomento si veda J. MEYER, *Histoire du sucre*, Paris 1989 e S. W. MINTZ, *Storia dello zucchero. Tra politica e cultura*, Torino 1990).

[164] Nel medioevo l'acqua di rose era impiegata sia in medicina sia in cucina (cfr. *Du fait de cuisine* ... cit., p. 146, n. 97 e p. 188, n. 285). Gli acquisti, per quanto saltuari, di «aqua rosarum» registrati tra le spese per la cucina confermano infatti che alla corte sabauda se ne faceva anche un uso culinario (1449-1450, *passim*).

nza proporre innovazioni sostanziali, prevedono manipolazioni rie sempre più complesse. Soprattutto si fanno più numerosi ed ati i pasticci, le focacce, gli sformati, i timballi, le preparazioni sta e le torte che, se caratterizzano in generale la cucina del e del XV secolo, alla corte sabauda sembrano assumere un'imza davvero eccezionale, rivalutando enormemente il ruolo del ciere (nel significato etimologico del termine *pastisserius*)[165]. Conando complicati *pâtés* e sfornando regolarmente dozzine di torte o salate, a centinaia per i banchetti ufficiali, il *pâtissier* di casa alla fine del Quattrocento ha ormai assunto in cucina una one di primo piano accanto al cuoco[166]. Per certe occasioni di dalle sue mani escono svariate preparazioni dai nomi misteriosi oquenti: torte d'Inghilterra, fiori di giglio o gigli di Francia, di Savoia, delfini[167]. È la ricerca di un edonismo culinario precedenti, un gusto sofisticato tutto nuovo della cucina e della , che caratterizza l'ondata di rinascita gastronomica dell'ultimo evo[168].

---

a presenza del «pastisserius domini» alla corte sabauda è attestata in modo regolare a partire dalla seconda metà del Trecento. V. sopra, nota 91.

uttavia ricette di pasticceria, anche molto elaborate, si preparavano già alla fine del XIII, come quelle «turte parmesane» servite alla corte dei principi d'Acaia in occasione nzo di Pasqua del 1295 (F. SARACENO, *Regesto*... cit., p. 119). La torta parmigiana in quasi tutti i libri di cucina del XIV-XV secolo (cfr. J. L. FLANDRIN - O. REDON, *es* ... cit., p. 406) é anche nell'opera del cuoco Chiquart, che ne presenta ricette a base carne sia di pesce (*Du fait de cuisine* ... cit., nn. 14, 21 e 40).

499, f. 55*v*.

ull'argomento cfr. *Gastronomia del Rinascimento*, con introduzione e a cura di L. FIRPO, 1973. Sulle tendenze del gusto nei secoli finali del medioevo cfr. B. LAURIOUX, *Modes s et mutations du goût à la fin du Moyen Age*, in «*Artes mechanicae*» *en Europe médiévale*, es 1989, pp. 199-222.

CARLO PAGANINI

Notule sulle vicende dei trasporti dei generi alimentari in Lombardia (secoli XIV-XVII)

Il tema del trasporto delle merci in Lombardia (o in una porzione di essa) in genere si presenta come terreno ampiamente arato.

A evitare lunghi indugi bibliografici, basti l'accenno al lontano articolo del Cipolla *In tema di trasporti medievali* (1944)[1], lavoro, com'è consuetudine dell'autore, corto di pagine ma denso di spunti; a quello spesso di contenuti della Soldi Rondinini[2], che pur fissando l'attenzione sulle vie transalpine del commercio milanese nei secoli XIII-XV, offre dati validi per disparate trattazioni sul movimento delle merci, e infine al volume della Frangioni su *Milano e le sue strade*[3]: con la precisione e la spigliatezza, che le derivano dalla dimestichezza con le carte. Datini, l'autrice si sofferma su quei carteggi e su quelle contabilità, quali fonte di primaria importanza per lo studio dei trasporti.

Ciò premesso, la ripetitività parrebbe d'obbligo: se fatica ci fu, questa è stata volta a non incagliarsi tutta su questo scoglio. Ai documenti — ad alcuni ovviamente — di Milano e di Pavia (ed è questo il limite territoriale considerato) è stato chiesto di parlare delle vicissitudini fiscali dello spostamento di quei generi alimentari che, con termine generico e onnicomprensivo, le carte chiamano biade, in un periodo che sommariamente va dal Trecento ad alcuni anni del Seicento. Evidentemente il movimento delle merci risentirà, in maniera più o meno acuta, delle vicende politiche, finanziarie

[1] C.M. CIPOLLA, *In tema di trasporti medievali*, in «Bollettino storico pavese», 1944, pp. 1-50.

[2] G. SOLDI RONDININI, *Le vie transalpine del commercio milanese dal sec. XII al XV*, in *Felix olim Lombardia*, Milano 1978, pp. 343-484.

[3] L. FRANGIONI, *Milano e le sue strade*, Bologna 1983.

eniche che, a un Trecento generalmente ritenuto un'età di be-
re, faranno posto alla catastrofica riforma monetaria del 1406
cui, come ha osservato il Cipolla[4], le specie argentee hanno
allora, in un anno, quanto non avevano perduto in un secolo
zzo. Per buona parte del secolo, tuttavia, ciò nulla toglierà alla
ità degli scambi, pur in una inarrestabile progressiva ascesa dei
i. Poi, il primo quarantennio del Cinquecento vedrà un viavai
narchi, duchi, pestilenze e carestie con conseguenti gravi disagi
mici, causando quelle «sharp fluctuations in the price of food»
date dal Sella[5]. Farà seguito, specie dopo la pace di Câteau-
résis, un lungo periodo di espansione dell'attività produttiva.
rà, nell'ultimo ventennio del Cinquecento, «contemporaneamen-
'ascesa dei prezzi e alla contrazione delle emissioni monetarie
arte della zecca milanese... una più alta richiesta di moneta
mitante ad una anelasticità dell'offerta»[6]. Apparirà poi, all'a-
del Seicento, la cosiddetta «estate di S. Martino» che, per le
due decadi, rasserenerà l'orizzonte economico del nuovo seco-
er riabbuiarsi ancora, fino alla pace dei Pirenei, in quel lungo
no che porterà sciaguratamente (come scrive il Faccini nella
a sua fatica) all'annichilamento del mercato agricolo e al ritorno,
rga parte delle campagne lombarde, ad un'economia di sussi-
a con *Wüstungen* che, in alcune zone, saranno anche totali[7]:
nte contrasto con la Lombardia popolosa e intraprendente del
trocento, quando non restavano da bonificare che terre a bas-
no rendimento marginale.

questo contesto si muovono le vettovaglie per terra, su carri,
, dorso d'uomo, e per acqua. La documentazione non fa che
di intoppi — dell'impietoso fisco e del vorace impiegato

M. CIPOLLA, *La svalutazione monetaria nel ducato di Milano alla fine del medioevo*, estratto
iornale degli economisti e annali di economia», sett.-ott. 1947, p. 2.

SELLA, *Crisis and Continuity*, London 1979, p. 26.

DE MADDALENA, *L'immobilizzazione della ricchezza nella Milano spagnola*, in «Annali di
economica e sociale dell'Istituto di storia economica e sociale dell'Università di Napoli»,
Dalla città al borgo, Milano 1982, pp. 260-262. Lo stesso Autore ricordava in un altro
ritto (ora nello stesso volume, p. 70) che tra il 1591 e il 1593 i prezzi dei cereali
nsero le quote più elevate di tutto il secolo.

FACCINI, *La Lombardia fra il '600 e il '700*, Milano 1988, pp. 36-38.

controllore-rapinatore — che accompagnano il loro andare, intoppi correlati, però, all'industre inventiva della gente lombarda per non incespicarvisi, in connaturale fedeltà all'assioma che quanto più pressante è la mano pubblica, tanto maggiore e geniale si fa la frode. E nella rincorsa tra il «signore» per avere l'importo del dazio, che è il suo salario (il «salarium principis») e il frodatore, questi ne risulta sempre avvantaggiato. Le disposizioni signorili imperversano, ma ammetterà il Moro «super hiis, tot non (possumus) adhiberi provisiones quot expedirent». Si amplieranno i poteri investigativi dei non sempre fedeli segugi ducali, ovunque avvertono sentore d'inganno: «in domibus, cassinis et habitationibus quibuscumque quam extra, in itinere et sub quibuscumque clausuris»[8]. Si violerà anche uno degli inveterati ostacoli sociali, la «qualitas personae»: «nullum habeant» (così si imporrà agli investigatori) «respectum ad aliquam personam, sive sit feudatarius vel quovis alio nomine nuncupetur»[9]. Le minacce del principe andranno dalla sanzione economica del quadruplo alla intimidazione della berlina «in frequentia del populo» o dalla fustigazione pubblica, per approdare alla finale esecuzione, la «poena furcarum». Ovviamente a questa infausta conclusione, se qualcuno mai incapperà, questi sarà l'ingenuo sprovveduto, come vuole quella legge non scritta (e quindi eterna) per cui nella ragnatela delle leggi si impigliano generalmente le mosche e non i mosconi.

È fare dell'eziologia approssimativa l'addebitare la colpa di questo contrasto tra suddito e signore a una sola causa. Varie e convergenti sono sempre le componenti di un malessere sociale. Nella fattispecie, oltre al fiscalismo, a una burocrazia avida e neghittosa, alle disavventure naturali, la carenza di liquido ebbe una sua forte rilevanza, specie dopo anni dal danaro facile. Una riprova di questa asserzione l'offre una ricerca condotta su campioni di contratti dotali a Pavia e nel contado. La dote in sola moneta, che nel secolo precedente era presente per il 56% di tali stipulazioni, nel Quattrocento scende di oltre la

[8] Archivio di Stato di Milano (d'ora in poi ASMI), *Sforzesco, Registri ducali*, reg. 186, 5 marzo, 1498.

[9] *Ibid.*, 5 gennaio 1499.

attestandosi sul 23,5% [10]. Tali dati, naturalmente, non consentono usioni definitive, perché ben si sa, anche in campo economico è assoluto e universale. Ciò spiega come per uno stesso periodo ssa sostenere, così fa il Lopez, la teoria della catastrofe, mentre il a e il Luzzato avanzano la teoria della continuità. Basterà spostare ghi e i termini del confronto: sarà il mercato della lana per il z, fisseranno i loro giudizi su dati più estesi e complessi gli . In Italia, poi, le sfasature locali, come bene ha osservato il , sembrano più importanti di quelle secolari [12]. Così, mentre per si lamenta, agli inizi del Quattrocento, un arresto del precedente sere, a Stradella, in quegli stessi anni, si ricostituisce un mercato icinale a testimonianza di una ripresa economica in una zona a poche miglia dalla città ticinese [13]. Chiara indicazione in un o ristretto di una realtà più vasta e, per certi aspetti, contraddi- lo spostarsi del danaro mercantile verso direzioni extracittadine. metà circa del Trecento a tutto il Quattrocento e oltre, i capitali osso e medio mercante lombardo fluiranno nelle campagne, senza ttavia spazzar via del tutto quel pulviscolo di piccoli proprietari ui fin'allora si è alimentato il commercio e l'artigianato locale. nuova borghesia mercantile si impianta, non con la mentalità gnorotto feudale voglioso solo di prestigio, ma con la concezione

---

ROVEDA, *Note economico-sociali su costituzione di dote alla fine del medioevo*, in «Bollettino pavese di storia patria», 1948, pp. 27-109. Sulle doti per il periodo che corre dal 1620 ha indugiato A. DE MADDALENA, *Pecunia pecuniam parit*, ora in *Dalla città*... cit., pp. , attenendosi, come egli precisa, sui soli strumenti notarili relativi a patti dotali che o una dilazione di pagamento della pars pecuniaria della dote. Tale studio gli consente mare che, pur in anni di profonda depressione, il pagamento di una somma pecuniaria, enza di un tempo, prevale nettamente su quella in natura (p. 225).

più diretta contrapposizione allo «stagnazionismo» del Lopez (oltre che del Miskimin), lla, ponendo come «crucial point» dell'eventuale «crescita, stagnazione e declino» ico in un determinato periodo storico «il reddito pro capite», propende a credere, in ssenso con il Lopez, che dopo la metà del Trecento, in presenza di un rallentamento escita della popolazione, «l'aumento della domanda della moneta potrebbe essere la enza di un incremento del reddito pro capite». C.M. CIPOLLA, *Vi fu depressione economica scimento?*, in *Saggi di storia economica e sociale*, Bologna 1988, pp. 179-181.

J. JONES, *La storia agraria italiana nel medioevo*, in «Rivista storica italiana», LXXVI p. 292.

PAGANINI, *Lo sviluppo dei comuni lombardi attraverso esempi (il caso di Stradella)*, in *Il rurale*, Bolzano 1988, p. 222.

dell'uomo d'affari che abbina guadagno e speculazione[14]. Si dirà dal Violante che, allora, tramonta la prima generazione di mercanti fatta di uomini arditi e avventurosi, costruttori della propria ricchezza con il lavoro e con il rischio. Questa gente, che reclina una parte dei propri interessi verso la terra, sa perfettamente che ai minori rischi rispetto a un tempo corrisponderanno forse minori redditi. Tuttavia nella nuova attività non smarriranno quella loro congenita fantasia, che, al dire del mercante voltairiano, «excite l'industrie... entretient le goût, la circulation et l'abondance»[15]. Si avrà, grazie a lui, quell'inserimento dell'economia agraria nei circuiti commerciali e nella logica del mercato, che comporterà nei ceti rurali differenziazioni economiche — e perciò alimentari — un tempo impensabili. Nascerà anche nelle campagne una nuova etica, quella del profitto[16]. Insinuerà nelle contrattazioni condotte nell'ambiente agrario quelle negoziazioni del danaro e quelle aperture di credito cui, per far lavorare il danaro, lo ha avvedutamente, a scanso di fastidiose ecclesiastiche censure, avvezzato il commercio al di là dei confini regionali. Egli troverà già nel mondo campagnolo quel mercante rurale che, a parere di Pierre Jeannin, senza dubbio rappresenta una delle articolazioni capitali dell'antica società e che opera con tutte le astuzie del contadino, addestrato a trar vantaggio da ogni cosa essendo, in aggiunta, usuraio per natura[17]. Accanto a lui, il vecchio mercante cittadino saprà gradualmente, ma con determinato proposito, atto a vincere gli inceppamenti che il corporativismo cittadino insistentemente frappone, sviluppare[18] tra i campi quella attività manifatturiera che nel tardo Seicento trionferà sull'ormai atrofica imprenditorialità urbana.

La crisi cittadina determinerà, allora, quella inversione di tendenza che nel passato, assecondando una duplice sollecitazione, aveva portato la povera gente a inurbarsi. La sollecitazione delle città che vedevano nella eccedenza di popolazione contadina l'elemento necessario per

[14] C.M. CIPOLLA, *L'economia milanese alla metà del sec. XV*, in *Storia di Milano*, Fondazione Treccani degli Alfieri, *Tra Francia e Spagna 1500-1535*, VIII, pp. 357-363.

[15] VOLTAIRE F.M. AROUET, de, *Romans et Contes*, a cura di R. GROSS, Paris 1954, p. 81.

[16] M. MONTANARI, *Campagne medievali*, Torino 1984, p. 162.

[17] P. JEANNIN, *I mercanti del '500*, Milano 1962, pp. 40-41.

[18] G. VIGO, *Fisco e società nella Lombardia del Seicento*, Bologna 1979, p. 16.

tenere non solo i livelli quantitativi di produzione, ma anche nimi salariali[19]. La sollecitazione della speranza dei derelitti, spinti rcare un ambiente più propizio ad acquietare la loro fame: speranza arda, perché frotte di loro non faranno che allargare la moltitudine mendicanti che, pur in tempi normali, risulterà essere il dieci per o della popolazione cittadina[20]. Il nuovo sopraggiunto in mezzo mpi, all'ibrida attività che sa di mercantesco e di capitalista agrario ssocerà un'altra, non meno redditizia e dai molti sottintesi politici, hé gli consentirà di giostrare, talvolta *clam* tal'altra *aperte* come lio gli talenterà, con l'amministrazione della cosa pubblica, gravata na indigenza di danaro pari all'incremento di nuove inesauste enze, cui essa Amministrazione è, da sola, impari a far fronte. agricoltore e mercante, dalla città sorveglierà e regolerà le fortune campi, ma, avvezzo alla mutabilità della sorte, si premunirà contro *whips and scorns of time* e si farà acquirente di appalti di dazi.

el solo Pavese di appalti se ne impossesserà in proporzioni sempre enti: dai 2/5 nel 1466 alla morte del primo Sforza signore di no passerà alla metà di tutte le rendite daziarie alla conclusione vicenda sforzesca nel 1535. Più in generale, il Vigo asserisce che lanci che ho potuto esaminare mostrano senza equivoco che fino ultimi anni del Cinquecento i dazi sui generi di largo consumo tuivano la fonte principale delle entrate cittadine»[21].

cco subito apparire dalla riconversione del mercante in agricoltore lielmo de Porcis: nel 1373 egli, «suo proprio nomine et nomine ce et ad partem et utilitatem et commodum omnium sociorum um», acquista per 20.200 lire di moneta milanese il «datium zii» (diritto di macina) che coinvolge tutti i mulini (si consente 36) sul Ticino, la Carona e la Vernavola dalla «bucha Padi» nei i di Pavia «usque ad sanctam Euphemiam»[22]. L'appalto gli con- di chiedere a chi porta a macinare grani da 1 soldo e 10 denari

---

. BUSSI, *Popolamento e villaggi abbandonati in Italia tra medioevo ed età moderna*, Firenze p. 19.

.M. CIPOLLA, *Fluttuazioni economiche, pauperismo, intervento pubblico nell'Italia del Cinento*, in *Saggi di storia*... cit., p. 367.

. VIGO, *Fisco*... cit., p. 28, n. 76.

SMI, *Sforzesco, Registri ducali*, reg. 262, pp. 178-187.

terzuoli a 1 soldo e 1 denaro per staio a seconda che trattasi di frumento, segale, miglio, spelta, ecc.: in più egli tasserà i «molinari» di 4 soldi per la stessa misura. A ciò si aggiungono molteplici garanzie, che accordano una minuziosità di controlli, per consentirgli la totalità degli introiti. Il territorio, ove si estende la sua giurisdizione, si costella di «caxelle», poste a suo talento ovunque egli crede di poter meglio sorvegliare chi con carri, cavalli o con altri animali ovvero a spalla porta i grani al mulino. Denunziato il quantitativo di biade che si ha nei sacchi e pagato il «molezium», si riceve uno scritto riportante quanto si è dichiarato. Mal incoglie a chi non è veritiero: «condemnetur in soldos sexaginta Papienses pro quolibet stario frumenti quod erit in dicto sacho et perdat totum frumentum et aliam blavam existentem super dicta bestia vel plaustro et bestia cum qua ducit (...) ad macinandum».

Ridotto il grano in farina al preciso denunziante, si dovrà ripassare «ad caxellas», consegnare la notula precedentemente avuta «et canzelari facere de libro supra quo frumentum per officialem fuerit scriptum».

La notte, si sa, è, tra l'altro, propizia all'inganno e, perciò, ancor qui, come per ogni altro trasporto di merce, si vieta di portare frumento «ad macinandum» dal primo tocco dell'Ave Maria della sera fino «ad diem claram». L'obbligo dello scritto o bolletta incombe sul «molinarius», che non può tenere «blava de qua non habeat scriptum», anzi, è sui molinarii che l'appaltatore appunta principalmente le sue diffidenze. Dovrà, perciò, «die noctuque quiete et pacifice» consentire all'appaltatore o a chi per lui (soci, officiali, «nuntii») di entrare in «molandina, domos ac quascumque cameras, et scrineos et vaxa aperire et ostendere», ben guardandosi dallo smoccolare o dal passare a vie di fatto. Per soprammercato, da inquisito lo si passa a controllore: non può peritarsi a macinare «nixi primum videat scriptum et recipere (illud debet)».

La cruda realtà della vita ha insegnato all'appaltatore l'amara lezione che, talvolta, l'uomo è «homini lupus». Per provata esperienza sa che, se capita di trar profitto da certe circostanze, vi è sempre nell'individuo una porzione di «conscientia bursalis» soccorritrice di ogni coonestazione. Non è, quindi, impensabile che l'assuefazione dei contatti tra «conducentes» e «molinarii» con i suoi «officiales» non induca qualcuno di questi a qualche sgarbo nei suoi confronti con surrettizie

entes». Ecco allora nel contratto d'appalto la clausola che gli ente, sì, di designare «per cartam suos nuntios et officiales», ma sì «eos et quemlibet ipsorum mutare ad suam voluntatem».
al «molinarius» l'appaltatore passa al «pristinarius» per ammonirlo n «tenere in... pristinis, cassinis vel domibus farinam aliquam enti de qua non sit solutum datium». Anche per lui vale il divieto rasporto di notte e l'ingiunzione di accogliere in perfetta serenità introduzione ispettiva»[23].
a qualcuno, poi, tutto questo intromettersi nelle cose sue ovvero sfissia dei controlli fa frullare in capo di «facere aliquas convens, ligas vel ordinamenta vel novitates... in preiudicium dicti datii», ne, a costui toccherà di pagare lo scotto di 50 lire pavesi. Ad arlo «per sacramenta» basteranno due uomini dell'appaltatore. Si ta da qui una sequela di concessioni procedurali a tutto vantaggio stigio dell'appaltatore. A questi e ai suoi soci, ma anche ai «nuntii fficiales... dum de hiis sit publicum instrumentum vel scripti iantur in libro societatis aut prestiterint satisdationem coram e», è concesso «sua propria auctoritate ubique (...) capere et ere, sine aliquo nuntio comunis Papie, frumentum et bestias et narios qui dictum datium non solvissent».
più, l'appaltatore si sceglie un giudice e un notaio, né è consenl collegio dei notai alcuna obiezione a tale designazione. Saranno, o giudice e questo notaio di parte, investiti dell'«arbitrium indi, multandi, banniendi(...) et condempnandi et absolvendi s et singulos ducentes (...) contra formam huius datii».
ancora, a conferma della latitudine dei poteri che un simile to conferisce, in regime di vincolata contrattuale sospensione di pubblico intervento, il giudice (ed è sempre e solo quello di) potrà unicamente agire «si placuerit dictis sociis et societati»: esto contesto potrà «accusatos et calumpniatos requiri», attesi nella condanna «ad terminos» voluti dai soci. Discende guentemente da tutto ciò che non si potrà far posto né a ricorso risperito né ad ausilio di «consilium sapientis», scartando, quin-

---

SMI, *Governatore degli statuti*, detto anche *Panigarola* (d'ora in poi *Panigarola*), reg. 21A,

di, tutti gli «apices iuris» «ne lites fiant pene immortales». A conclusiva sanzione del contratto d'appalto si statuisce: «omnia et singula in hoc datio contenta teneantur pro statutis et ordinamentis comunis Papie».

E di chi in tali sanzioni è stato irretito parla curiosamente, a distanza di un secolo, un documento del 1483[24]. Oltre a testimoniare la secolare ascesa dei prezzi, di cui si è fatto parola, esso richiama, sì, il diritto di punire accordato a coloro ai quali comunque tocca di riscuotere dazi e gabelle, ma anche l'obbligo che a loro incombe di un'assistenza. Dai reclusi della Malastalla («quaranta et plus et omni die crescamo») si ricorderà a Gian Galeazzo Sforza che la «bona memoria» del suo omonimo primo duca di Milano fece un decreto che «nelli incanti de li soy datii se ponesse per pacto expresso che li datiari et gabelere havendo in prixone debitore soy inhabile» (beninteso a pagare pene e contravvenzioni) «volendoli tenere in prixone li dacesse imperiali XII omni die per suo alimento aut relaxarlo de prixone. Et cossi abinde citra se intende che in tutti li incanti de datii li sia quello pacto». Ciò tanto più perché di quei giorni (1483) quel panno che costava «denarii III nunc vene denarii VIIII», di modo che coloro che un tempo li assistevano, ora «dicono havere consumato la intrata del anno avenire et che piu non ne poterano sustentare». Si richiami, dunque, «in viridi observantia» il decreto che la «frigidita et tepidita» dei maestri delle entrate non fa osservare.

L'appello avrà buona udienza presso il duca che, avutone parere favorevole dal consesso dei consiglieri segreti, richiamerà in vigore il decreto «hoc presertim propter annone penuriam et malam ceterarum rerum conditionem».

Ritornando al contratto dell'appalto della macina del grano, cui si era pervenuti «factis pluribus et pluribus incantibus et subastationibus», una «additio» ribadirà la possibilità di portare grani a macinare, purché ciò avvenga «per vias rectas et usitatas». È questo un comando che tutti i documenti interessati al trasporto di merci ripetono con monotona insistenza.

[24] *Ibid.*, reg. 10, 20 novembre 1483.

nel 1331 Azzone Visconti nelle «provixiones qualiter datium debeat et modus servandus pro conservatione et augumento dicti [25] impone che non si devii dai percorsi prefissati.

merci che così pervengono a Milano «super plaustri vel equis is quibuscumque bestiis vel super dorso» dovranno essere introin città «ad portas ordinatas, Romanam et Vercellinam».

nni di vivaci scambi, lo sviluppo stradale dello Stato di Milano sempre più dilatando. Determinante per la costruzione delle è la città, che è ad un tempo «creatrice e creatura di strade», ui appare logica la illazione braudeliana: «la vita della strada e? prospera? I commerci, le città, gli stati ingrandiscono, deca- [26]. E quanto fosse valida tale correlazione l'andava già ripetendo ro, quando lamentava «il danno ne patiscano le intrate nostre ssendo conciate le strate» [27]. A più forte ragione dovrà in seguito il marchese Del Vasto, governatore dello Stato di Milano, inare che le strade sia in Milano che «de fora per tutto il rio sono rotte sive guaste et male in ordine di modo che da i tempi et maxime pluviosi con grandissima incomodità si può se andare». E ammonirà «essere expediente et necessario provvi tali inconvenienti per essere non solo ad honore, ma utile o tenere bene rodinate esse vie et strate» [28].

di là delle strade principali, il reticolo viario si avvantaggia di ti più complessi e più flessibili, che disseminano il percorso le maggiori città di stradicciole serpeggianti [29]. Su queste si turano quanti cercano di scansare quelle «exactiones», che già ai di Gian Galeazzo Visconti apparivano eccessivamente «crebrae». e Visconti, convinto al pari di come lo sarà il Moro che «vis blicae pecunia» e risoluto a incrementare il «salarium principis», glierà a ogni mezzo perché per vie traverse non si scantonino le

---

MI, *Sforzesco, Registri ducali*, reg. 206, pp. 100-107. Si veda anche L. FRANGIONI, *Le* cit., pp. 19 e seguenti.

BRAUDEL, *Civiltà e imperi nel Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Torino 1986, p. 296

MI, *Sforzesco, Carteggio*, c. 1133, 27 aprile 1497.

MI, *Panigarola*, reg. 28, 26 febbraio 1539, pp. 132-136.

LOPEZ, *La rivoluzione commerciale del medioevo*, Torino 1975, p. 103.

poste daziarie. E nelle citate «provixiones datii» del 1311 intimerà: «nulla persona undecumque sit et cuiuscumque conditionis et status existat... debeat ducere aliquas merchadantias seu res ad traversum de loco ad locum nec de burgo ad burgum nec de terra ad terram nec eas removere de stracta recta seu mastra». Di più, perché nessuna «decedat de recta via», ribadirà a «consules, officiales et homines burgorum, cassinarum, villarum», cioè a chi è preposto a insediamenti umani grandi o piccoli, agglomerati o dispersi, di dare la loro opera a che il fisco non soffra detrimenti.

È noto che, anche di quei tempi, per il trasporto delle merci era necessaria la bolla di accompagnamento sulla quale venivano riportato il «quid» e il «quantum»» era stato riscosso, oltre, ovviamente i dati sui conducenti. Nell'obbligo di tale bolla non pare fosse assente quella connessione tra dazi commerciali e sicurezza pubblica evidenziata dal Bognetti laddove scrive che «le amministrazioni finanziarie locali già fin dal periodo preautonomistico avevano avuto bisogno di assodare metodicamente la provenienza e la destinazione dei viaggiatori»[30]. In una prima applicazione delle summenzionate «provixiones» si procedeva alla requisizione del carro e delle merci se le merci, «onerate... super duobus plaustris divisim», anziché viaggiare su carri procedenti di conserva, venivano trovate su carri distanziati con uno dei conducenti senza la bolla, poco importando che l'altro l'avesse «de omnibus». Inizialmente accadeva pure che, nel caso di smarrimento della menzionata bolla, si perdesse la merce (cioè venisse requisita) «licet reperiatur solvisse pedagium». Con la revisione di tali disposizioni si concesse che, pagato il dovuto, i conducenti potessero andarsene per la loro strada «sive cum eis fuerit bulleta sive non». Tuttavia, se sprovvisti,«possint impediri et detineri donec repertum fuerit solvisse in libro officialium».

In un documento del 14 giugno 1424 di Filippo Maria Visconti vengono fissati i grandi itinerari[31] che devono percorrere le merci. Le motivazioni dell'intervento ducale si rifanno alla certezza dei percorsi ed alla sicurezza delle entrate fiscali, motivazioni che non peccano di novità, né vi esulano , anche se non dichiarate, ragioni politiche: «ut

[30] G.P. BOGNETTI, *Note per la storia del passaporto e del salvacondotto*, Pavia 1933, p. 287 e *passim*.

[31] ASMI, *Panigarola*, reg. n. 3, pp. 88-89.

tie transitum et decursum habere possint et ut provideatur
nitati intratarum nostrarum et datieriorum civitatis Mediolani».
ductores» provenienti «a partibus Janue et terris ultra Padum»
o «ad locum Gayli». Gli ultramontani diretti a Vercelli e a No-
ssono di lì portarsi a Pavia oppure condurre le merci a Buffa-
quindi, o per terra o per il Naviglio fino a Gaggiano, ove
de Mediolano» le porteranno a Milano. Per converso, «merces
diolano que conduci voluerint ultra montes [32] et ultra Ticinum
conduci ultra Gazanum per navillium et a Gazano Buffaloram
nde quo voluerint» (a Buffalora ci si può «impune» portare
per terra).
merci per Como si portino a Niguarda e quindi «impune ad
». Per il percorso inverso, da Niguarda a Milano saranno
tate «per illos de Mediolano». Brescia e Bergamo possono essere
nte facendo portare le merci fino a Vaprio «per conductores de
lano».
va a Cremona o ne viene deve portarsi a Rivolta d'Adda. Le
da Lodi e Piacenza verranno condotte a San Giuliano.
ne, «volentes ire ultra montes et ad ferias Zenevrie» (a Ginevra
vano almeno sei ferie all'anno), si portino al lago Maggiore per
barcarsi e andarsene poi per i fatti loro «considerando quod
est unum de melioribus datii mercantie».
e qui sottolineare come dal documento visconteo sia desumibile
nza di una corporazione di trasportatori, come traspare dalle
sioni «naute de Mediolano» e soprattutto «conductores mercan-
de Mediolano» ai quali solo compete trasportare la merce per
di via ben determinati.
documento di mezzo secolo più tardi focalizzerà il suo interesse
nova per dire che chi fa condurre «alchuna quantitade de robbe...
nua et Genuesa verso Levante» deve far capo a Piacenza — per-
do, forse, il famoso «caminus Genue» per cui, dal XII secolo,
aver abbandonato la strada di Lombardia, i mercanti piacentini

---

il 22 agosto 1346 Milano aveva compiuto un importante passo avanti nel commercio
e internazionale promulgando quella serie di disposizioni relative al transito delle
partibus inferioribus ad partes ultramontanas et a partibus ultramontanis ad partes
s», cfr. G. SOLDI RONDININI, *Le vie*... cit., p. 394.

si portavano alla Superba per le valli Trebbia, Scrivia e del Bisagno — «et poi per la via dricta a Milano», mentre chi si volgeva a ponente doveva puntare su Alessandria o Tortona «et poi a Milano per el Pavese pagando el debito datio de Pavia ad li datieri d'esso datio», le cui tariffe, esigibili «a quibuscumque... conducentibus victualia ad civitatem Papie»[33], avevano avuto una revisione nell'aprile del 1458.

I percorsi obbligati miravano, come a ripetizione si è detto, a salvaguardare le entrate dello Stato contro gli agguati ribaldi che «sepius committuntur» dai «froxatores», e le «intrate», lo andrà ripetendo Bona di Savoia nel settembre del 1477, «sono li alimenti dello Stato» per cui, dall'eventuale loro calo, «ne seguira etiam la totale desfactione de li popoli». Detti percorsi obbligati (o «viae publicae») erano anche una garanzia per un più tranquillo spostarsi dei mercanti. Non isolati «consilia credentie» delle corporazioni imponevano le percorrenze fissate dal principe, allineandosi a una antica tradizione mercantile che poneva la fedeltà a tracciati predisposti dalla mercanzia[34] ad assicurazione «in recuperando ipsum avere» nell'eventualità di incidenti di percorso.

Alla insistenza per itinerari da lui stabiliti era ovvio che per contropartita, si richiedesse che anche il principe accompagnasse un'attenzione continua per la loro manutenzione affinché «omnes mercatores habeant stratam securam eundi et redeundi cum suis mercadantiis». Oltre a ciò, il mercante, pur avvezzo a sentieri impervi nonché a viottoli fra boscaglie e a tracciati rudimentali, esige che per là ove l'autorità lo costringe ad andare il cammino sia più che spedito. Il risparmio del tempo era ben presente, come annota il Sapori, alla mente del mercante: è un fattore che incide sulle spese e, quindi, sui profitti e conseguentemente fa di tutto per abbreviarlo[35]. In questo ambito di opposte considerazioni si pone il ricorso presentato al Consiglio di

---

[33] ASMI, *Panigarola*, reg. 9, pp. 108-109.

[34] Valga per tutti quanto recitano gli statuti dei mercanti di Cremona (maggio 1383): «ordinatum est quod omnes consules mercadantie infra primum mensem sui officii tenerentur elligere decem sapientes mercatores (...) occasione tractandi et providendi quod omnes mercatores... habeant stratam sicuram eundi et redeundi cum suis mercadantii», *Statuta Universitatis Mercatorum Cremonae*, a cura di C. SABBIONETTA-ALMANSI, Cremona 1962, rubr. XXV, p. 81.

[35] A. SAPORI, *La mercatura medievale*, Firenze 1972, p. 13.

a dal giudice «stratarum et aquarum» del ducato di Milano
ectiori et salubriori administratione officii sui»[36]. Intende egli
tare le «cavillationes et exceptiones que cotidie fiunt... pro
nque minima re», sì che «reparationes stratarum et pontium
causa et temporum tardatione plurimum differentur». Otterrà
razione che può procedere rapidamente. Avuto il consenso
norum sex camere communis Mediolani», potrà decidere «no-
ntibus aliquibus... exceptionibus etiam nonobstante petitione
sapientis». Pochi anni prima, nel 1412, si era ordinato che chi
uto alla riparazione delle strade e dei ponti non doveva indu-
ltre otto giorni a espletare l'opera dovuta «taliter quod per eas
et pontes comode possit iri et absque periculo transiri carezari
e et pedestre et cum plaustris absque impedimento aque et
Ancora, a chi possedeva terre «iuxta stratas mastras», lontane
glia da Milano, toccava ripulire fossati, tagliare alberi allineati
dette strade «per zuchadas duas» (= 2 pertiche)[37]. A questa
zione del fratello Giovanni Maria, Filippo Maria Visconti ne
guire una similare due anni dopo, puntando, però, l'attenzione
delle «sex miliaria» da Milano fino a dove «sunt fixe et scripte
super fagis stratarum». Con riferimento ai menzionati cippi, lo
puntualizza che, oltre a indicare a quali comunità competeva
o stradale, essi stavano anche a significare la responsabilità della
ità per quanto accadeva sulla strada per la correlazione corrente
ticabilità e responsabilità[38]. A comprova di ciò, negli statuti di
la del 1419, come generalmente in quelli delle comunità rurali,
a disposizione di accorrere prontamente ai richiami di aiuto,
iamente per il «salvamentum loci», ma anche per far fronte
evento che coinvolga la corresponsabilità della comunità[39].
mando le disposizioni viscontee, è dato sapere che la larghezza
trade deve essere «adminus brachiorum XII» e, quindi, coloro
nno terreni a ridosso di strade di ampiezza inferiore alle dodici

— —

MI, *Panigarola*, reg. 2, pp. 466-468, 15 aprile 1415.
., reg. 21A, pp. 100-101.
SZABÒ, *La politica stradale dei comuni medievali*, in «Quaderni Storici», XXI (1986), 61,

PAGANINI, *Lo sviluppo*... cit., p. 219.

braccia devono «de suis terris stratas alargare tantum quod sint large brachiorum XII». L'insistenza degli interventi ducali porterà, nel 1841, all'emanazione di nuovi «capitula ad reffectionem seu reffermationem et instaurationem viarum»[40]: si fermerà l'attenzione anche sulle stradicciole vicinali e sulle fagie delle strade in luoghi dispersi. Si disporrà anche l'avvicendamento trimestrale di quattro dei sei deputati alle strade, ai quali, assieme con il giudice delle strade, si imporrà, tra l'altro, una particolare cura per «li fiumi del comune di Milano» che hanno «strecti li suoi letti... in modo che le aque regorgano sopra le strate in molti loci et demum negano alcuni de li borghi». Dovranno far allargare Nirone, Seveso, Regorsella e Cantarana e far costruire «li ponti expedienti da quelli ad chi tocha, astringendo quelli che hano li beni aut li suoi fictabili o massari».

Nell'assunzione anche formale del potere ducale (ottobre 1494) il Moro, ostentando intenti palingenetici volti a «procurare cum omni studio lo universale bene de li subditi», affiderà a due consiglieri segreti, Andrea Cagnola e Giacomo Bilia, il compito di intervenire presso gli «officiali de le strate (...), li quali (...) non attendono a fare quello che ricercharia el debito del officio suo»[41]. E siccome al «debito suo» gli stessi giudici delle strade paiono renitenti, poco più di un anno dopo, renderà esecutiva una prescrizione, che «ob impedimenta bellorum» non ebbe attuazione, per cui anche i giudici delle strade «haverano ad essere sindacati come li altri officiali iusdicenti» e non potranno «perseverare... in magistratu suo ultra biennium»[42]. È un sorprendente richiamo a una procedura che ebbe un suo precedente nel lontano settembre 1413, quando Giovanni de Toppis, vicario generale del duca Filippo Maria, sottopose a sindacato «Jacobum de Horombellis, olim iudicem officio stratarum et aquarum communis Mediolani et eius notarios et officiales»[43].

[40] ASMI, *Panigarola*, reg. 10, 28 settembre 1481, pp. 244-248.

[41] ASMI, *Sforzesco, Registri ducali*, reg. 214, 25 ottobre 1494, pp. 441-442.

[42] ASMI, *Registri delle missive*, reg. 200, 14 gennaio 1496.

[43] ASMI, *Panigarola*, reg. 21A, p. 140. Non può certo ritenersi che la disposizione del Moro avesse carattere innovativo e istituzionalizzasse un sindacato per il giudice delle strade e delle acque prima di allora puramente occasionale. Era pratica che tutti i magistrati «qui ius reddunt sindicentur».

rire il commercio e provvedere al buono e sicuro stato delle sono due coordinate che si richiamano reciprocamente. È un o già presente ai Comuni, che ricorsero a una politica inse- di favore (così lo Szabò) per coloro che si sistemavano lungo a o vicino ai ponti concedendo temporanee immunità dalle [44]. Si era ricorso a questi insediamenti per un sopravvenuto atteggiamento contro i «crassatores publicarum viarum». nel secolo decimo si innalzavano castelli per proteggere (così nte) le più importanti vie del traffico [45], nel periodo visconteo eranno le strade dai manieri dei nobilotti campagnoli, appol- secondo i versi carducciani, «si come falchi a meditar la si vorranno strade distanziate «a fortiliciis saltem per miliaria e».

are quindi evidente una ben precisa politica della strada, es- ncontrovertibile che la «mercadantia est ars per quam civitates ur» [46]. Perciò nel tracciare una nuova strada la tendenza fu di assare il «più vicino che fosse possibile al capoluogo... per e... una specie di costrizione a servirsi del mercato cittadino». scordata la banale precisazione che a questo, come alla costru- ei ponti, cooperavano considerazioni finanziarie, la speranza, i ritrarne delle «tasse, che si potevano esigere, per ragioni e, più facilmente all'incrocio di strade, sui valichi, cioè dap- o dove il traffico subiva un ingorgo per condizioni naturali creato artificialmente» [47]. Avvertito ormai da tempo il pro- delle comunicazioni, tuttavia le strade che consentono l'uso ri sono rarissime, sì che è opinione conclamata che si dovrà o al secolo XVI per la possibilità di un loro largo impiego. le eccezione presenterà in Lombardia in particolare l'area nte su Milano, ove «molto diffuso appare l'impiego del car-

---

ZABÒ, *La politica...* cit., p. 94.

IOLANTE, *La società milanese in età precomunale*, Bari 1974, p. 64. Vedasi anche G. *La disciplina giuridica del castello medievale*, Milano 1988. Sulle ragioni dell'incastella- sull'evoluzione del «castrum» da luogo abitato dalla gente rurale a sola dimora del edasi A. SETTIA, *Castelli e villaggi nell'Italia padana. Popolamenti, potere e sicurezza tra I secolo*, Napoli 1984.

ta Civilia Civitatis Papiae, rubr. 149.

DOREN, *Storia economica dell'Italia nel medioevo*, Padova 1942, p. 384.

ro»[48], né la documentazione fin qui riportata consente di dubitarne. Si avrà, anzi, un particolare riguardo per i carri che si avventurano nel centro della città, al Broletto, sede anche del mercato principale delle vettovaglie. La frequenza dei carri farà paventare che abbiano a rovinare il fondo stradale. E, perciò, nel dicembre del 1470, i «ducali commissari circha la refformatione aconzatura et solatura de le strate» faranno comandamento «che non sia caradore o altra persona de qualuncha grado et conditione se sia che ardischa... de calende zennaro prossimo... intrare ne la... cita de Milano con alchuni carri che habiano a le rode chiodi aguzi secondo usano de presente set habiano tuti giodi con le capele tonde et piane»[49]. Alquanto più in là nel tempo, nel 1568, qualcosa di più si farà a Pavia per la «royna» in cui «va la piazza grande quale con tanta grandissima spesa è sta (sic) construtta e questo per colpa delle carra (...) quali senza alcun risguardo conducano legno feno paglia et altre sorte de vittuaglie sopra essa piazza, pertanto, volendo Sue Signorie portare provisione a tal desordine et provedere che sii detta piazza restaurata et poi conservata» se ne proscrive (come si farà in anni ancora non nati a salvaguardia del centro storico) l'accesso»[50].

Se non a trainare «le carra», comunque a portare merce si va, con voce quasi unanime, ripetendo che sarà per secoli il muletto: a parere, anzi, del Braudel, «la vittoria del mulo come mezzo di trasporto ancora nel secolo XVI è incontestabile»[51]. Curiosamente, o accidentalmente, i documenti milanesi studiati parlano di cavalli e buoi, ma il mulo l'occultano — forse perché umile e vergognosetto, nonostante la valutazione di mercato che, già nel 1387, lo poneva a 3/4 in più del suo protoparente, l'asino — nel generico «alie quecumque bestie». Quando a tutto tondo appare, lo è per essere proscritto, anche se,

[48] C.M. CIPOLLA, *In tema di trasporti*... cit., p. 7. Si veda anche L. FRANGIONI, *Costi di trasporto e loro incidenza*, in «Archivio storico lombardo», CX (1984), p. 10 e il citato *Milano e le sue strade*..., p. 101.

[49] ASMI, *Panigarola*, reg. 8, 19 dicembre 1970, pp. 327-328.

[50] ARCHIVIO CIVICO DI PAVIA, cart. 465, 13 novembre 1568. Tale disposizione riproduce un'ordinanza ducale per la città di Milano. La sola differenza è che ai carri con «giodi con le capele tonde et piane et non aguzi» non si fa alcun divieto di accesso in nessuna parte della città.

[51] F. BRAUDEL, *Civiltà*... cit., p. 299

per ogni proscrizione, ne nasce un privilegio: gli si consente
asiva di scorazzare persone eccellenti, quali i membri dei due
(il segreto e quello di giustizia), i segretari ducali salariati (erano
in cui vigeva il volontariato burocratico), i medici, i maestri
entrate ordinarie; tra i «prelati, preyti e frati» potevano tenere
solo queli a cui (veniva) dato licentia»[52].

munque, qualunque ne sia il vettore, la merce, entrata in Milano
porte Romana e Vercellina (ove, come s'è detto, si salderà il
ammontante di massima a dodici denari per libra), non potrà
esitata che al Broletto, come ancora nel 1412 prescriveva Gio-
Maria Visconti, vietando acquisti e vendite di cereali e legumi
Brolium novum». Ivi «chi ne vora per suo uso» potrà averla,
i non si consentirà a «prestinaro, farinaro mercadante de blada
enditore di fare acquisti prima che sia passata l'hora della secunda
quale sona due hore doppo quella sona per le cause»[53]. Chiaro
ito: evitare accaparramenti a tutto danno della gente comune.
n va taciuto, quanto al Broletto, che ivi è la camera dei dazieri
se scode la cercha»[54] e, inoltre, ha sede, oltre al podestà, l'ufficio
icario di provvisione, cui spetta (come gli rammenterà il Moro)
ecipua et peculiare impresa» di far sì che i giudici delle vettova-
non manchino del debito loro». Ecco, quindi, che «già molti
per antiqua memoria» (così un documento del 5 dicembre 1481),
edicato al commodo et exercitio de li... mercatanti una piaza
ne con il portico del pallatio posta nel Broletto»[55]. Tale colloca-
rispondeva, come si è testè sottolineato, a precise finalità di
sione e di controllo[56], consentendo all'organo cittadino regolatore

---

SMI, *Sforzesco, Carteggio*, c. 1103 e *Registri ducali*, reg. 214, 8 marzo 1492, p. 407. Il
viene detto chiaramente, mira all'uso dei cavalli per necessità belliche. Detti cavalli
ra prescritto già nel 1472) dovevano, per i soldati, essere «boni e sufficienti et de
pretio de venticinque ducati a prima compra, pena la vita» (13 agosto 1474).

SMI, *Panigarola*, reg. 26, 22 maggio 1517, pp. 95-98.

d., reg. 10, 29 ottobre 1483, pp. 383-384.

SMI, *Sforzesco, Registri ducali*, reg. 181.

forse addebitabile a tali finalità la diffusa sconcia reazione che si rivolge contro «lo
de le scalle del pallatio del Brolleto... et lo andito per andare in casa... del podesta...
camere de li suy iudici» e le banche dove podestà e giudici siedono e i luoghi tutti
ssano «li magnifici doctori, procuratori et altre nobili persone per le cause occurenti».
rtificata constatazione di una inciviltà, non certo limitata a pochi luoghi, fa seguito la

dell'approvvigionamento di invigilare anche sul rifornimento delle vettovaglie e sul come si conducevano gli affari. È quella la piazza su cui si fanno le grosse contrattazioni, anche se (come qualche documento attesta) al buon ambrosiano, tanto amante del suo duomo, non dispiace passeggiarvi dentro, confabulare brevemente con Dio e abbandonarsi poi a parlare molto con gli uomini per stringere terrestri accordi di commercio. Indigna i pubblici poteri tanta disinvolta commistione religioso-affaristica nel tempio: se ne farà un altro pubblico bando a supporto di un decreto «reiterato et poco observato» [57].

Intuibile che il Broletto non sia l'unico luogo di vendite giornaliere, anche se non più come ai giorni di Bonvesin de la Riva, in tutte le piazze si vendono clamorosamente tutte le cose necessarie alla vita. In un documento di pochi giorni precedenti la sua scomparsa, Francesco Sforza ricorda l'esistenza della piazza della pollaria ove si vende «piscaria minuta et gambari». Il luogo è stato invaso «cum grande tedio et abominatione» dei cittadini da «piscatori de pessi de laco». Invasione che promuove un ricorso al vicario di provvisione, ma questi «non ha voluto admettere ne fargli alcuna provixone». Se ne sono avvantaggiati «try bechari», che hanno piantato «sue banche et rastelli in modo che non si po passare (...) se non cum grande difficultate et vergogna a tuta la citade». Interviene il duca e, riservata agli abusivi la «pena de ducati duy d'oro (...) da fir applicata a la venerabile fabrica de la giexa mazore», lascia «a li piscatori de piscaria minuta et gambari ch'el piscano cum le sue mane» la libera disponibilità della piazza.

Dalla piazza della piscaria l'occhio dei duchi spazierà su tutta la città per intervenire contro la caotica occupazione d'ogni passaggio. Dai «bancheti che se butano fora de le boteche» era originata una grossa vertenza tra il vicario di provvisione e il giudice delle strade. Costui addebitava al vicario di usurpare l'ufficio suo «in afictare via, a nome del comune di Milano li obstaculi sive bancheti (...) dil che

schifata ammonizione a qualsiasi persona «di qual conditione se sia» di non ardire né presumere «sopra le schale del pallatio (...) ne in salla del podesta (...) ne anchora suso dicto pallatio pisare-ne altre inhonestate commettere» (ASMI, *Panigarola*, reg. 24, 3 gennaio 1506, pp. 231-232).

[57] ASMI, *Panigarola*, reg. 8, 28 febbraio 1466, pp. 134-136.

guiva) danno a la bancha sua per li emolumenti che si (perdeva-
Salomonicamente i «praefecti rei pecuniariae» avevano stabilito
vicario «specta afictare quelli tali bancheti (...) et al judice
condemnare quelli che li metteseno senza concessione»[58]. In
o tali impedimenti, per quanto autorizzati, non verranno più
ti e volendo «la cita stir in bono ordine» si farà comandamento
uovere ogni banco e qualunque altro ostacolo esistente «fora de
i et balchoni de botegha». Ne van solo salvi «quelli li quali
ino ne la cita de Milano con victualie a la giornata per vendere
non dimoreno in dicte vie et piace più de tri o quatro hore...,
seria ortulani et fructaroli che non revendono et altri quali
o ogni giorno da le ville (...), quali habiano però ad stare in
nancho incommodo sia possibile alli transeunti»[59].
mento essenziale di ogni economia cittadina è (così il Doren) il
to settimanale, autentico regolatore principale degli scambi fra
campagna[60].
nostante la riconosciuta «ingens utilitas propter solutiones... ab
ibus res et mercantias», la concessione del diritto di tenere
to presupponeva una molteplicità di pareri, coinvolgenti perfino
massimi organi consulenti ducali (il Consiglio segreto e quello
stizia) nonché una varietà di valutazioni per accertare che «nedum
d preiuditium et damnum ullum infertur (aliis) mercatis neque
s (ducalibus)»[61]. Ciò consente di comprendere come ai quattro

---

MI, *Sforzesco, Carteggio*, c. 1115, 2 marzo 1494.
MI, *Panigarola*, reg. 26, 12 maggio 1517, pp. 90-93.
DOREN, *Storia economica*... cit., p. 403.
MI, *Panigarola*, reg. 7, 20 gennaio 1459, pp. 334-342. La richiesta di mercato a Sarti-
viene dal feudatario locale e primo segretario ducale, il famoso Cicco Simonetta. Ad
re l'assenso favorevole alla concessione del mercato, si puntualizza la distanza di 25
orrente tra Sartirana e Pavia «et per multa etiam miliaria ab aliis mercatis». Appare la
formula di potervi accedere «tute libere et impune sine aliquo impedimento reali et
i» da parte di tutti, uomini e donne, «exceptis rebelibus et banditis nostris et aliis
estis suspectis». Si concede al podestà del luogo di giudicare «realiter et personaliter»
planario «occaxione contractuum, distractuum, pactorum et conventionum... depen-
a mercato». È in facoltà dei dazieri di Milano e di Pavia o di altre città ducali
sul posto affinché «curam habeant de omnibus... mercantiis et rebus que conducuntur
rcatum». Poco più di novant'anni dopo si concede a Gian Giacomo Medici, il noto
no, la ripresa del mercato a Melegnano con, a un dipresso, le stesse condizioni
ità. Tuttavia nell'elenco dei preclusi dal frequantarlo, oltre ai rei di lesa maestà gli

mercati generali, cui accenna Bonvesin de la Riva, faccia riscontro a Milano, agli inizi del Quattrocento, un solo mercato, quando «in die veneris qua fit mercatum» si accede «libere» a Milano [62]. Tale libertà di ingresso avrà ripetizioni, ma, tranne per le vendemmie, nei limiti della eccezionalità. Così, in un eccesso di benevolenza per i sottoposti, a dimostrazione di averli «non solamente... come boni sudditi, ma amarli come propri fioli», il Moro disporrà che dal 12 giugno al 1 luglio 1495 «sia lecito a ognuno condurre (...) ogni quantità di biada di qualuncha sorte, farina legumi et risi senza pagamento alchuno (...) del datio del introyto de le porte» [63]. E altrettanto, alcuni decenni prima (quasi alla vigilia dell'insediamento sforzesco in Milano) quando dichiaratamente disperata appariva ormai la sopravvivenza della Repubblica Ambrosiana, nel luglio 1449 i Capitani e Difensori della libertà della città di Milano avevano consentito a «ciascaduna persona qualle habita in lochi terre o citate de li nostri inimici» di potere «impune et sicuramente senza pagamento de datio alchuno menare et fare menare biada e legume de ciaschuna maynera (...) et venderla quello pretio porrano et vorrano» [64]. Così, quando «per diurna pestilentia quale ha afflictato questo povero Stato de Milano (...) quelle poche victualie se gli ritrovano et se gli conducono sono in grande pretio, ma anche molte volte se ne patisse» [65], si accorderà «de fare condure et condure omne quantità de farina (...) senza alchuno pagamento de masina» [66].

«adulteratores monetarum» e i «crassatores publicarum viarum», appaiono (siamo in piena temperie di ebollizione religiosa destata dalla Riforma) gli eretici. Non a caso nella «intitulatio» Philippus Dei gratia Anglie, Francie (...)» si dice «Fidei defensor». Quanto all'afflusso di biade, oltre al salvaguardare e favorire Milano («quo vero ad blada conducenda (...) conduci possint ex quocumque loco, modo non sit vicinus civitati Mediolani per quattuor millia passus; a mercatu vero Mediolanum versus conducantur, et conduci possint ad quemcunque locum, sed ad alias partes non portentur ultra octo millia passuum») vi è una disposizione di cui non è facilmente rintracciabile una similare in altri casi. Si dispone: «ubi in agro placentino ea» (cioè, blada) «maiori pretio venundarentur tunc pro eo tempore respectu memoratorum bladorum nundine in loco Melegnani suspense intelligantur». Chiaro l'intento calmieratore di tale sospensione. (ASMI, *Panigarola*, reg. 19, 9 luglio 1547, pp. 47-51).

[62] ASMI, *Panigarola*, reg. 21A, p. 171.

[63] *Ibid.*, reg. 9, 11 giugno 1495, pp. 455-456.

[64] *Ibid.*, reg. 5, 4 luglio 1449.

[65] *Ibid.*, reg. 16, 6 ottobre 1524, pp. 431-434.

[66] *Ibid.*, reg. 16, 19 ottobre 1524, p. 441.

«nihil magis cupientes ut subditi nostri per omnia tempora bladis dent»[67] dell'ultimo Visconti risuonerà nel tempo quasi come slogan ni provvedimento ducale per l'approvvigionamento delle vettova- Approvvigionamento che avrà garanzie di effettuazione se sarà ato da rigide disposizioni e controlli in consonanza con la ben politica, empiristica e dirigista a un tempo, avviata dai Visconti seguita pure dagli Sforza[68]. E pertanto ogni movimento di cereali avvenire, così imporrà il primo duca visconteo, «nisi cum litteris s sigillo nostro sigillatis et bullettino nostro secreto munitis». Ma, re non si consente di portare biade o merce in genere «de districtu ium districtum nisi cum litteris nostris» e neppure «de terra ad n» (quindi per assai circoscritti movimenti) nisi cum licentia et ino potestatis», puntualmente compare la disposizione sancente il ilegium civitatis»: «silicitum cuicumque defferre conducere seu re de loco vel terra subditis alicui civitati ad ipsam civitatem (...) et impune furmentum seu legumina bladum ac farinam»[69]. È la politica dei proprietari terrieri (e la città, ricorda il Cherubini, centro di tali proprietari) per cui l'agricoltura viene, conforme alla ssione braudeliana, comandata dalla città con «complessivo dre- o di risorse operato (...) ai danni della campagna»[70].

le generale «privilegium civitatis» viene sopravvanzato dai «privi- » che si accordano a Pavia e ancor più a Milano. Chiunque può re a Milano «bladum et legumina de nostris terris», ma non da o dal suo territorio; analogamente «possit (...) conduci (...) ad tem mostram Papie excepto de ipsa nostra civitate Mediolani et erritorio». Se da Gian Galeazzo Visconti con un balzo secolare si

---

id., reg. 5, 24 maggio 1435.

ale ondeggiante atteggiamento è anche favorito dalla graduale dedizione del ceto tile alla volontà dell'autorità signorile, per cui la politica economica del Visconti e degli «pur nel suo innegabile empirismo, è» (secondo il giudizio del Barbieri) «caratterizzata ntinuo oscillare fra provvedimenti di favore (...) ed incisioni finanziarie, tra mire onistiche e scopi fiscali», cfr. G. BARBIERI, *Economia politica nel ducato di Milano*, Milano . 63.

SMI, *Panigarola*, reg. 1, 31 luglio 1386, pp. 51-57.

. MONTANARI, *Campagne*... cit., p. 163. Tale predominio della città sulla campagna e avvertibile (come richiama il Comba) nell'assetto insediativo. Vedi anche R. COMBA, *ini medievali dell'assetto insediativo nelle campagne italiane*, in *Storia d'Italia, Annali*, 8, *iento e territorio*, a cura di C. DE SETA, Torino 1985, p. 384.

passa all'omonimo Sforza, si viene a sapere che costui, conscio di «quanto benefitio e stato alli subditi (...) el seminare et recogliere di risi nel dominio», vieta che «da iurisdictione a iurisdictione» si esporti alcuna quantità di riso «sine licentia sua in scriptis», ma subito aggiunge: «ad caduno sia licito condurre vel fare condure ad le citate de Milano et Pavia tuta la quantitate de riso gli piacera senza altra licentia ne impedimento alcuno»[71]. E, ancora più determinato del figlio nel favorire Milano, Galeazzo Maria Sforza aveva intimato: «non sia alchuno feudatario e veruno altro (...) che habia iurisdicione, terre, ville et loci nel (...) dominio ducalle (...) quale olsa vel presuma per modo alcuno recto o indirrecto (...) prohibire ne impazare che ciaschuna persona non possa liberamente comprare et levare da dicte terre et loci biade de qualuncha maynera o quantitate per condurre alla inclita cita de Milano sotto penna della ammissione d'ogni bene feudale»[72].

Logico e intuibile che Milano sia la città favorita. Ivi, oltre a quanto precedentemente richiamato, la maggiore presenza di danaro sollecita i maggiori consumi e ivi, conseguentemente, quanti vivono di commercio, per grosso o piccolo che sia, tendono a far capo perché sul mercato ambrosiano gravita tutta l'economia dello Stato. Ma ivi si ha pure la maggiore ricettività e sensibilità a qualsiasi contraccolpo vuoi economico vuoi politico e, quindi, una più pronta, se non immediata reattività. Da qui la convenienza e la legittimazione delle superiori attenzioni. Ecco perché chiunque e da ovunque può andare a Milano e da Milano ritornare «pro libito voluntatis». Poco conta che la persona o le comunità presso cui egli dimora abbiano pendenze con la camera ducale o il comune di Milano «dummodo tales venientes conducant mercantias, victualia, ceresa et quoslibet fructus aptos ad esum»[73]. Il tutto in perfetta sintonia con una disposizione di un ventennio prima, quando: «ut civitas nostra Mediolani omnimodo grandius veniat victualibus et aliis habundare», si decretava «quod universi (...) victualia et reliqua conducentes nequant realiter nec personaliter detineri pro aliquibus debitis publicis vel privatis»[74].

[71] ASMI, *Panigarola*, reg. 23, 29 settembre 1494, pp. 286-287.
[72] *Ibid.*, reg. 9, 29 agosto 1476, pp. 190-192.
[73] *Ibid.*, reg. 21A, 21 maggio 1438, p. 923.
[74] *Ibid.*, reg. 2, 17 aprile 1417, p. 505.

ccherà anche alla privilegiata Pavia di dover soccorrere Milano
fficoltà annonarie, inducendo i due fratelli, l'uno duca di Mi-
l'altro conte di Pavia, a una inaspettata collaborazione. «No-
antibus murmurationibus et scandalis que ex inde in populo
verosimiliter possint exoriri», Filippo Maria Visconti fa in-
a Milano «blada, vinum, carnes et alia cuiusvis generis vic-
», avendo, però, l'avvertenza che «ab extra conducantur pro
bus evitandis»[75]. Qualcosa del genere aveva fatto il padre nel
in una similare situazione di carenza di biade, inibendo che
odi, Cremona e Crema «furmentum et alia cuiusvis maneriey
conducantur quoquomodo ad alias partes quam ad civitatem
Mediolani»[76].

e posizione di privilegiati i Milanesi la sentono a loro così
amente connaturata da chiedere a Luigi XII che «a quacum-
ivitate vel loco regii dominii (blada) conduci possint Medio-
», insinuando che il sovrano francese non dovrebbe mai scor-
che «dum civitas (Mediolani) (...) erit magna honorata et po-
tiam potentia regni (...) in Italia erit gloriosa, stabilis, potens
norata»[77].

rcanteggiare significa, a parere del Cipolla, commercio, borsa
contrabbando, usura[78].

tualmente, ecco farsi avanti al richiamo «alcuni insolenti in
are e ammassare biade contra ogni honestà (...), dapoy le ven-
ai pubblici froxatori che le conduceno ad loci prohibiti o vero
vernano aspectando tempo per sopravenderli alli poveri homi-
Bugiardo suona «alcuni» se poi si ingiungerà a «caduna persona
esiastica come seculare (...), cossì feudatario come officiale» di
ciare gli acquisti di biade fatti per «merchantare» o «incanepare
casa sua quam in casa de altri (...) ultra il bisogno del uso suo
la famiglia sua et de suoy massari et de li seminerii de le
sione et terre sue per un anno».

---

l., reg. 2, 12 gennaio 1409, p. 200.
l., reg. 1, 2 luglio 1390, p. 331.
l., reg. 12, 7 agosto 1502, p. 184.
M. CIPOLLA, *Storia dell'economia italiana*, Torino 1959, p. 8.
MI, *Panigarola*, reg. 9, 26 agosto 1476, pp. 190-192.

Tutto ciò non fa rinsavire i «non (exempti) qui conducunt nomine ficti livellarii bona ab exemptis»[80], e neppure coloro che si avvalgono «de bolatini (...) de vino, quanto de farina de alcuni monasteri, hospitali, loci pii» o avvia un proficuo mercato nero con frati, monache e deputati dei luoghi pii, mai scarseggianti, come si conviene ad «exempti» di biade, farina e vino[81].

Parecchio tempo più addietro, in uno dei periodi in cui la città era (come si andrà ripetendo) «vachua de victualie», Giovanni Maria Visconti, deciso a che «victualia, presertim blada et vinum remaneant et sint in quantum minori pretio possint», fa divieto di portarsi incontro ai conducenti di tali generi, vedendo in ciò un comportamento mirato ad acquistare merce da rivendere a prezzo maggiorato «ex hoc inducentes maiorem victualium cerestiam». E, non certo improvvidamente, spinge più in là la sua diffidenza, bollando per sospetti (quindi per accaparratori) «qui reperiantur in itinere loqui cum conducentibus». Sarà ancor ciò l'occasione di un richiamo a che qualsiasi acquisto debba farsi al Broletto, e solo quando «blada et legumina fuerint exhonerata de plaustris vel bestiis et sachi fuerint disoluti et aperti»[82].

Assai più industri gli accaparratori di frutta (già allora — 1527 — non pare più un «cibo di lusso», come tendenzialmente lo ritiene il Montanari)[83]. Detti requisitori di frutta «item che per il passato (...) in grande preiuditio de la città sono andati a Lode et hanno mercantato li meloni et altri fructi in campi et brocha et poi hanno inducta ne la città grandissima carestia»[84].

Accaparramento, mercato nero, né manca il contrabbando che, come ben dice il Cattaneo, segue le proibizioni come l'ombra segue il corpo. Il contrabbando è una branca industriale d'ogni tempo, anzi, il Caizzi, andando al di là di von Tegeborski che appunto lo diceva «une branche d'industrie», lo sostiene l'arbitro del commercio lombardo. Né è dato contraddire lo studioso, se nell'Ottocento capita

[80] *Ibid.*, reg. 9, 21 ottobre 1474, p. 49.
[81] *Ibid.*, reg. 27, 25 febbraio 1530, p. 263.
[82] *Ibid.*, reg. 2, 29 luglio 1411, pp. 304-305.
[83] M. MONTANARI, *Campagne*... cit., p. 208.
[84] ASMI, *Panigarola*, reg. 26, 23 maggio 1523, 1640-1641.

ggere: «in Busto non havvi una ditta commerciante che non si
iti nel contrabbando»[85]: testimonianza ottocentesca di una ope-
fedeltà a una secolare tradizione. Tradizione, cui nel Quattro-
o si innestava quell'altra pratica: l'usura, che consentirà per dei
i contermini di annotare: «questi varesoti sono per la più parte
ari»[86]. Contrabbando e usura: elementi sinergetici cooperanti nel
iziare lo squilibrio monetario, provocato anche dalla immissione
commercio di «quella abusione et colluvie di varie et diverse
ete forestere et adulterine» per cui vengono «molestati et expilati
li subditi»[87] e ne ha, naturalmente, grave detrimento lo Stato
hé viene debilitata la «res monetaria... ex (qua) maior omnium
m vis dependet»[88].

al commercio «per terram» passando a quello «per aquam», facile
e la domanda quale ne sia la convenienza.

emesso che dall'età gotica e bizantina i fiumi erano sempre più
nuti la via preferita per i trasporti, perché le vie terrestri erano
icure, il Cipolla, ancora una volta, interviene precisando che il
orto terrestre è più costoso, dato lo scarso carico (400-500
e) per unità di vettura, mentre il trasporto fluviale consente un
o di barconi trecento volte tanto ed è più comodo, più veloce,
sicuro[89]. Ad asserzioni pressoché identiche del Lopez, il Mor
ttava, in un convegno bergamasco, le sue incertezze, richiaman-
e imposte che fin dal VII secolo gravavano sulla navigazione
Po[90].

a disputa è secolare. Ancora due secoli fa (1769), il Verri ribadiva
re la condotta per acqua minore, quanto a costi, di quasi un
in paragone di quella per terra. Gli faceva eco, qualche anno
o, il Pecis nel tentativo di smuovere le resistenze comasche circa
lità dell'apertura del canale di Paderno, puntualizzando che per

---

B. CAIZZI, *L'economia lombarda durante la Restaurazione*, Milano 1972, p. 221.
ASMI, *Sforzesco, Carteggio*, c. 1127, 5 giugno 1494.
Ibid., Sforzesco, Registri ducali, reg. 214, 25 ottobre 1494, pp. 438-439.
Ibid., reg. 186, 22 aprile 1491, p. 41.
C.M. CIPOLLA, *In tema di trasporti*... cit., p. 7.
R. LOPEZ, *L'espansione economica dei Comuni italiani*, in *I problemi della civiltà comunale (Atti ngresso Storico Internazionale per l'VIII centenario della prima Lega Lombarda, Bergamo 4-8 bre 1967)*, Milano 1971, pp. 111-120.

sostituire il lavoro di una barca occorrevano 16 carri, 32 cavalli, 64 buoi e 32 uomini[91].

Il problema della convenienza del trasporto fluviale, il piccolo mercante lombardo l'aveva risolto a suo modo, con lo spicciolo calcolo del tornaconto.

La «strata Padi» — espressione che appare nel patto del maggio 1177 tra Ferrara e la Lega Lombarda — egli l'aveva sperimentata meno vantaggiosa di quella per terra: dribblare i 25 porti ducali padani comportava schivare altrettanti dazi.

La tiritera delle ingiunzioni ducali, ripetutamente[92] avallate dalla corporazione mercantile milanese, per cui le merci «derebeno essere conducte per la via dricta del (...) fiume del Pó usitata, come disponemo li ordini ducali (et) etiam de li mercadanti milanesi», rimane spesso «vox clamantis in deserto».

I Visconti, quasi dal loro primo affermarsi come Signori di Milano, mostrano d'avere quella via alla sommità delle loro mire. L'impaccio al loro conseguimento era Pavia, la cui situazione nella valle padana, per quanto riguarda la navigazione interna, non ha (nelle parole dello Zimolo) paragone con quella di alcun'altra città. Sorta (...) sulle rive di un fiume navigabile, il Ticino, è a brevissima distanza dalla confluenza di questo nel Po e perciò comunica con tutta la rete idrografica dell'Italia settentrionale[93]. La Milano viscontea riuscì ad arrivare al mare quando, nel 1359, ebbe la meglio sulla tenace resistenza capeggiata da Jacopo Bussolaro, il «diabolicus frater» e «urbis subornator», nelle definizioni dell'Azario. Con l'assoggettamento di Pavia, aveva, dunque, Milano un «portus quo ad ipsam valeret» (come sognava Bonvesin de la Riva)» marinum perduci navigium»[94]. E non più unicamente esaltatrici della magnifica patria risuonavano allora le parole dell'Anonimo Ticinese: «ex diversis partibus mundi mercimonia deferentur de Adriatico mari (...): naves cum sale et aliis mercimoniis per

[91] C.A. VIANELLO, *Itinerari economici, costi di trasporto e dazi nel Settecento Lombardo (Atti e Memorie del III Congresso Storico Lombardo 1938)*, Milano 1939, pp. 419-459.

[92] ASMI, *Panigarola*, reg. 8, 30 gennaio 1468, p. 232.

[93] G.C. ZIMOLO, *Pavia nella storia della navigazione*, in *Atti e Memorie del IV Congresso storico Lombardo*, Milano 1940, pp. 493-494.

[94] BONVICINI DE RIPPA, *De magnalibus Mediolani*, a cura di A. PAREDI, Milano 1967, p. 141.

m et Ticinum ascendunt»[95]. Di tali vantaggi è pur convinto mo Visconti: «iter per Ticinum et Padum apcius et habillius (...) ercancias tam infra quam sursus adducendas»[96]. Tuttavia dovrà scontrarsi con la realtà e constatare che, nonostante avesse fatto re «che tutte quelle robbe et mercantie quale veneno (...) da zia Ferrara et Mantua (...) verso Milano dovesseno fir conducte a via (...) de Po per servare indenni li datii de la ducal camera dicti datii variamente (sono) fraudati et lesi in grande diminutione (...) passando per li porti quali sono sopra Abdua o vero passando ua per altra via che per li porti et facendo il cammino per terra». lano, al di là del Po e del Ticino conquistati, ha ragione di re gran vanto del sistema idrografico, cui essa stessa ha posto . Il Naviglio Grande e la Martesana (con i quali si è saputo lmente portare a Milano sia l'acqua del Ticino che dell'Adda), igli cittadini in comunicazione con il Lambro e l'Olona, ecc. a ricchezza faticosamente conquistata la si vuole gelosamente rvata, sì che al sovrano straniero, a Luigi XII, non ci si perita di darne il vitale significato per la città. «Quia maiores nostri cum a impensa fabricari fecerunt navigia defluentia ad hanc civitatem molendinis et pratis ac rebus ad civitatem vehendis, sine quibus iis vix civitas permanere posset (...), petitur ut provideatur quod ia taliter defluant quod continue sint navigabilia et alie aque ad r civitatem labantur et decurrant»[97].

l Naviglio Grande Azzone Visconti fa parola nel già visto docu- o del 1331 per un intervento a favore delle entrate fiscali, vietando e merci siano caricate e scaricate se prima non sono state «vixe et inate per officiales».

l 1404 interverrà poi il duca visconteo per rammentarne l'apporto ita commerciale milanese, cioè «quantum ex vectu mercimonio- grassarum, bestiarum, vini, lignorum, fructuum et aliarum rerum psius alveum copiose ducuntur». Da ciò l'urgenza di interventi roteggere il regolare decorso delle acque «ab incursibus rebelium

---

NONYMUS TICINENSIS, *Liber de laudibus civitatis Papiae*, a cura di R. MAIOCCHI - F. AVALLE, in *Rerum Italicarum Scriptores*, LIX.

SMI, *Panigarola*, reg. 2, 30 marzo 1416, pp. 486-487.

id., reg. 12, 7 agosto 1502, pp. 201-202.

et inimicorum satagentium impedire ipsius aque meatum per ruptionem arzinorum et riparum». Incapace di escogitare «alium habiliorem modum quo possit in predictis provideri», affida la custodia del Naviglio a «equestres, balisterii (...) et naute»: a garanzia di una oculata vigilanza assicura loro uno stipendio ricavato da un'addizionale «super mercimoniiis victualibus bestiis atque rebus»[98]. La sicurezza degli argini, ma anche la salvaguardia della navigabilità motivano la ripetitività degli interventi principeschi contro le abusive derivazioni d'acqua. Si esigerà, pertanto, dai rivieraschi di dichiarare «il vero numero de pertiche de prati, boschi, rudizini, nave et fornace simplice et duple et boche» onde proporzionarne la tassazione e, particolarmente, la fruizione. «Da Locarno per fino a Milano» coloro che se ne servono «navigando, merchando, trafegando vel quoquomodo exercendo per nave» devono pagare «le sue taxe de la reparatione... segondo che ne la reparatione del navilio alias facta ne l'anno 1458 fu pagato... segondo consta ne li libri vegie»[99].

Ad evitare smottamenti del terreno delle rive che lo farebbe «non ben fondato», si vieta di tagliare «legnami ne arbori existenti sopra le rippe (...) per zuchate due» senza licenza dei maestri delle entrate straordinarie[100].

Via d'acqua molto trafficata, il Naviglio Grande ha, ad oriente di Milano, come controparte per vivacità di commercio la Martesana, per la cui «salute» solleciti sono i richiami ducali. È «necessario», così Gian Galeazzo Sforza, «haverli grande risguardo et usarli grandissima diligentia per non lassare declinare cosi nobile membro a l'alma cita de Milano facto cum grande spesa, et, como se vede manifestamente, ha parturito grande fructo et benefitio a essa cita et suo districto et ogni hora parturisse havendone optima cura como merita se habia»[101]. Tanta nobile premessa per ricordare agli utilizzatori delle acque che debbono pagare al bancheto Battista Cagnola «il ficto d'aqua». E, a precisazione, non si tralascia di richiamare il regime giuridico della Martesana. Data, un tempo, «a fictabili», per cui questi intascavano la «mitate de le pene», la

[98] *Ibid.*, reg. 2, 1 ottobre 1407, pp. 106-107.
[99] *Ibid.*, reg. 8, 20 aprile 1472, pp. 400-409.
[100] *Ibid.*, reg. 26, 29 maggio 1523.
[101] *Ibid.*, reg. 23, 24 settembre 1493, pp. 116-122.

sana è «de presenti de la camera» per cui «tuta la pena de li uenti» le viene ora devoluta al pari delle «segurtate» per la ione. Via d'aqua, quella della Martesana, molto trafficata, ma anche illegalmente frequentata. Le «fraudes salis et bladorum» sono così tenti che, nel 1477, si decide di creare il capitaneato della Martesa- Il solo traffico del sale ne legittima la istituzione. Dal commercio le si poteva trarre profitto (così ci ammaestra il Bergier) solo se ci ischiava a frodare. E di audaci, sorrisi dalla fortuna, non ne vano di certo in quei tempi. I documenti non fanno che sottoscri- 'ulteriore asserzione del Bergier che «il contrabbando del sale fu dubbio la frode più costante e imponente»[103], e, si può precisare, te le acque intorno a Milano. Ricchezza per gli ardimentosi che cavano la legge, ma, altresì, spina dorsale delle entrate dello Stato. ce apertamente il Moro: «redditus salis ceteris intratis nostris pialior est»[104], in parte echeggiando quanto già agli inizi quasi del aveva sostenuto Filippo Maria Visconti, essere, cioè, la gabella e «non minor pars comodi et augumenti intratarum nostrarum»[105]. vio di conseguenza, il precipuo compito del capitano della Mar- : intervenire a fronteggiare l'invadenza del «sal frosatum» (quod plicentius intelligere possemus») con la numerosa sua «famiglia», osta di «equites duodecim, constabilem cum duodecim peditibus, erum unum et vicarium unum»: «vigilare «accuratissime», spo- «hinc inde et per confinia». A tali compiti di polizia corrispon- i poteri latissimi del capitano, che contemplano anche il «merum xtum imperium», la «gladii potestatem et omnimodam iurisdic- n contra omnes et singulos delinquentes»[106].

SMI, *Sforzesco, Registri ducali*, reg. 179, 19 luglio 1411, pp. 575-579.

F. BERGIER, *Una storia del sale*, Venezia 1984, p. 153.

SMI, *Sforzesco, Registri ducali*, reg. 186, 5 gennaio 1499, p. 276-277.

SMI, *Panigarola*, reg. 2, 6 novembre 1413, p. 403.

SMI, *Sforzesco, Registri ducali*, reg. 179, 19 luglio 1977. Per opprimere quanti «temerario troducono nello Stato il «sal frosatum», il Moro, ormai nell'anno a lui fatale, nominerà le Noceto, che, incurante di qualsiasi ossequio alla «qualitas personae» (sive sit ius sive quovis nomine nuncupetur», come dice la tralatizia formula liberatoria da guardo verso le persone) li incalzerà violando, all'occasione, tutti i divieti, ivi compreso dell'«introitus», «in omnibus terris et locis tam infeudatis quam aliter». (ASMI, *ibid.*, 5, gennaio 1499.

L'utilità e il vantaggio delle acque del Lambro furono così connessi con la città da fare di quel fiume il patronimico di Milano: «tanto usui agro Mediolanensi Lambri flumen semper extitit ut antiquitus Mediolanenses Lambranos appellant» [107]. L'incidenza sua benefica la dicono i «latissima predia» ch'esso irriga e ancor più — siamo in piena «civiltà del pane» — gli «innumerabilia molendina», traenti alimento dalla sua corrente, che, «magno cum ambitu, comunitatem Mediolani perlabitur». E l'attività dei mulini sarà senza soste, sì che anche «in tempi calamitosi» si potrà asserire che «le moline (hanno) meglio renduto et fructivato de tutte le altre intrate et esercicii» [108].

E di mulini alimentatore è quell'altro fiume che tocca Milano, l'Olona, fiume «perutilis et necessarius huic inclyte civitati», la cui importanza «si inferisce», come annota la Occhipinti, «anche dal fatto che esso era collegato ad una rete di canali, i quali, inoltrandosi fin dentro gli appezzamenti di terreno, costituivano un sistema capillare di distribuzione delle acque e nello stesso tempo servivano al trasporto di materiali fino a Milano» [109].

Acque tutte trasportatrici di merci, fecondatrici di campi, ma anche alimentatrici di un alimento, che non pare fosse solo penitenziale: il pesce ha «un ruolo importante nella dieta contadina» [110].

---

[107] ASMI, *Panigarola*, reg. 26, 17 giugno 1517, pp. 159-163.

[108] *Ibid.*, reg. 27, 19 dicembre 1530, p. 335-336. Si veda pure. L. CHIAPPA MAURI, *I mulini ad acqua nel Milanese*, Milano 1984. Sul ruolo economico dei mulini e su quanto da esso discende: potere, gestione, utenza, ecc., vi è, come l'Autrice stessa asserisce una grande disponibilità di documentazione «in ogni fondo archivistico milanese».

[109] E. OCCHIPINTI, *Il contado milanese nel XIII secolo*, Bologna 1982, p. 156. Da Luigi XII era stato dato incarico a Gerolamo Morone di redigere nuovi «statuta et ordines super flumine Ollone». Quando la loro redazione, condotta «summa cum diligentia et integritate», era prossima alla conclusione, apparve sulla scena storica lombarda Massimiliano Sforza, ne conseguì (così nelle affermazioni del sopravvenuto nuovo re di Francia, Francesco I) che «omnia in pristina usurpatione reducta sunt». Non resterà allora (1517) che stralciare dalla fatica del Morone alcune disposizioni. Si conterranno in tal modo gli abusi per cui «sepissime alveus exicatus remanet in maxima (Mediolani, Modoetiae Inglasiate) populurum ecclesiarum hospitalium et egregiorum virorum preiuditium», ASMI, *Panigarola*, reg. 26, 4 giugno 1517, p. 163-176. La Frangioni, nel testo citato (p. 55) richiama gli Statuti del 1346 che dedicano ai fiumi «ampio spazio, con ben 68 capitoli relativi alla conservazione delle acque dell'Olona, del Lambro, del Seveso, del Nirone».

[110] M. MONTANARI, *Campagne*... cit., p. 110.

ricorso dei pescatori pavesi a Gian Galeazzo Visconti ne è la
va[111]. Sono essi impediti nei loro vetusti diritti di pescare «in
omnibus Lombardie». Contro l'«antiquum ius et antiqua con-
do» si sono frapposti «homines de loco seu terra Cerredarum
t de terra Sallarum». A parte le reti rubate e il fracco di botte
ate, il sopruso più grave l'ha sofferto la città di Pavia, perché in
«habere oportet copiam piscium omni fere die, tam» (qui la
zione si fa accattivantemente culturale) «propter studium generale
istens quam aliter». Né mancano ben altre motivazioni al loro
o: quelle esistenziali («famine cum familiis suis perire possint»)
lle di acuita sensibilità comunitaria («dicta vestra civitas Papiae
cta piscibus remaneret, indebite et iura vestra fiscalia et ipsorum
cantium occupata remanerent»). Le loro ragioni e quelle del
verranno tutelate e il pesce riapparirà sui poveri deschi pavesi
d'occhi di bambini. Se per quei tempi si parla della «civiltà
ane», ben può dirsi che a questa non andò disgiunta la civiltà
no per il grande consumo che ne fecero le popolazioni. Se-
in importanza dopo il pane, al vino, per precisione alla sua
, si riservò, ancora nella metà del Cinquecento, il 20,6% del
o messo a coltura. Nel Seicento la vite manterrà una promi-
importanza, anzi, come documenta il Sella, «may have made
r headway in the economy of the hill zone, where it formed
ain resource in an otherwise barren agricultural picture»[112]. Vi
abbondanza del frutto della vite che la Brianza (cosa a noi
impensabile) è la riserva di vini (wine cellar) della città di
o. E allora si comprende, pur andando a ritroso nel tempo, la
disponibilità del vino che, per due mesi (1 settembre - 1 no-
e) una disposizione ducale del 1413 consente. Si è nella sta-
della vendemmia, ogni restrizione viene messa al bando e (qua-
lossa del detto di Isidoro di Siviglia: ciò che è abbondante
) si profonde vino a volontà e senza quegli aggravi daziari
tenacemente imposti. «Quilibet brentator et brentam portans
ur et debeat ad instantiam cuiuslibet postulantis portare vi-

---

SMI, *Sforzesco, Registri ducali*, reg. 181, 7 giugno 1481, pp. 25-29.
SELLA, *Crisis...* cit., p. 107.

num». Quanta dissonanza di toni in tempi di carente euforia bacchica, cioè negli altri dieci mesi dell'anno! Il «brentator», si ingiungerà allora, «non audeat nec presumat portare quantitatem aliquam vini de una domo ad aliam absque licentia». Ora, in quei fatidici due mesi, il legislatore pare invasato da orgiastico furore e va declamando (quasi intonando l'oraziano «nunc est bibendum, nunc pede libero pusanda tellus») ai dissueti orecchi: ora si beve, ora s'ha da bere «absque solutione alicuius pecuniae ipsis datieriis ex hac causa fienda». E perché non si tardi a portare il vino, sì che la galloria sia sfrenata, si minaccia un ottavario di carcere a ogni brentatore «talle vinum portare recusanti» e ancora, guai a lui se indugia «ipsam artem suam exercere» [113].

Ove non basta, il vino lo si va a cercare oltre confine, ma si arrischia una vertenza internazionale. Dei Lodigiani si portano «in Bergamascha per comprare certa quantità di vino per uso suo». Ne hanno un diniego. «Quella ill.ma Signoria» (la Serenissima) «ha interdicto sotto pena della folca et confiscatione de beni che non si vendi vino quale l'habia a condure fora del territorio bergamascho». Milano reagisce. Se la vertenza non si risolve, puntuali verranno le rappresaglie [114].

Dal terreno a vite al terreno a prato. Il prato, si sa, alimenta il bestiame, la cui abbondanza consente, talvolta, anche al disgraziato di mangiare la carne non solo nel sogno svegliandosi al primo boccone.

Di certo la carne deborderà dalla tavola del «potens numquam parcus»: il segno alimentare della distinzione sociale è di natura quantitativa [115]. L'abbandono della vocazione cerealicola di molti terreni per trasformarli in prato e incrementare l'allevamento del bestiame indurrà (1484) il duca a intervenire a ciò che «li soy subditi siano copiosi et abundanti de victualie». Ogni persona «quale habia... prati... da pertiche cento in suso (...) debia (...) farne (...) seminare a milio pertiche dece per centenario». Chi ne ha minori estensioni dovrà fare la stessa operazione «pro rata de centenario» [116].

[113] ASMI, *Panigarola*, reg. 2, 2 settembre 1413.
[114] ASMI, *Sforzesco, Carteggio*, c. 1119, 5 ottobre 1494.
[115] M. MONTANARI, *Alimentazione...* cit., p. 24.
[116] ASMI, *Panigarola*, reg. 10, 2 giugno 1484. Ancora undici anni dopo verrà ribadito che

coltivazione pratile rimarrà comunque imponente, sì che per il ecento si potrà documentare, in una comunità della mensa ve- e pavese, che l'84,7% di una «possessio» di 8550 pertiche è terra scolo [117].

esti dati e quelli più spaziati, rilevati di recente dal Roveda tra il e il 1500 [118], tanto dicono del ripiegamento su tale coltivazione, uta più redditizia di quella dei cereali. Anche in un ambiente , come quello di Stradella, gli statuti del 1419 parlano già di una itudo bestiarum». Il numero dei porci selvatici crescerà a dismi- sì da lasciarne libera la caccia, ovviamente tranne nelle zone di a destinate ai ludi venatori del signore. Alle corti e nelle magioni edioevo e del Rinascimento si conosce un'altra civiltà: quella obuffata [119]: richiamato dai secoli precedenti, il detto «potens uam parcus» allora più che mai s'invererà.

«scarpare de li prati per seminare del milio», sì che «li poveri homini potessero iù comodamente fusse possibile», ASMI, *Sforzesco, Carteggio*, c. 1120, 30 aprile 1495. diffusione del prato, specie nella Bassa, il Chittolini ricorda che già fin dal primo cento «nelle terre già coltivate si diffonde, grazie ad un'opera imponente di costruzioni ne, il prato, in cui l'agricoltura si avvia sempre più decisamente a riconoscere la sua più redditizia», G. CHITTOLINI, *Un problema aperto: la crisi della proprietà ecclesiastica fra 500*, in «Rivista Storica Italiana», LXXXV (1973), pp. 355-356.

ALEATI, *Tre secoli all'interno di una «possessio» ecclesiastica*, in «Bollettino società pavese patria», 1948, pp. 51-73.

ROVEDA, *Allevamento e transumanza nella pianura lombarda: i bergamaschi nel Pavese tra 500*, in «Nuova rivista storica» LXXI (1987), pp. 49-70.

SMI, *Frammenti delle Missive*, 11, 1491. Il documento riporta il menu di una panta- scorpacciata di corte: esso alterna, come ha commentato Marina Valori, elenchi di sedici e ben sostenute) con descrizione dei vari piatti che «equivalgono a veri e propri spettacoli». M. VALORI, *Venite, dico Athene hoggi Milano ove è il Parnaso Ludovico*, in *il Moro, la sua città e la sua corte* (Mostra dell'Archivio di Stato di Milano), Como 120, pp. 171-173. Impensabile (e per noi oggi ripudiabile) che tanta profusione di ia trovato ricetto nella «enfiata epa» del nobile commensale. Malinconica e oziosa ne penitenzial-dietetica postuma se valeva anche allora, come nell'888, la sentenza a al vescovo di Metz: «Non è degno di regnare sopra di noi chi si accontenta di un le e da pochi soldi»; cfr. M. MONTANARI, *Alimentazione...* cit., p. 24.

PAOLA PARISI

Gli itinerari del sale nel Trentino

Uno studio sul commercio e la distribuzione del sale in Trentino deve, come è ovvio, tener conto dei molteplici aspetti economici, sociali e giuridici della vita pubblica e privata in questa regione attraverso i secoli. Pertanto, data la vastità del campo di ricerca, si è preferito per il momento prendere in esame solamente gli ultimi due secoli, XVII-XVIII, di governo del Principato vescovile di Trento ed utilizzare come fonti documentarie esclusivamente i documenti conservati presso l'Archivio di Stato di Trento, con la riserva di approfondire ed ampliare ulteriormente nel tempo l'indagine.

L'importanza del sale nell'alimentazione e nell'economia trentina del XVII e XVIII secolo è indubbia e numerose sono le fonti documentarie che la comprovano.

Negli atti dei notai trentini accade di frequente di trovare testamenti che dispongono la distribuzione in onore del defunto, di pane e sale: due alimenti basilari ed insostituibili che, proprio perché tali, simboleggiano un estremo gesto di affetto e liberalità nei confronti di parenti e vicini. Si consolida così nel tempo l'istituto del «legato del sale» che ritroviamo in forme molto simili un po' in tutto il Trentino.

Nel testamento di «donna Catarina filia quondam Bortolo Picini dalla Niziola» dell'11 agosto 1726[1] si legge fra l'altro:

«Parimenti a ragion di legato ha lasciato a tutti li vicini di Roncone e Fontanedo che accendon foco[2], quanto che fanno fazioni della medesima Comunità vedove

[1] ARCHIVIO DI STATO DI TRENTO (d'ora in poi ASTN), *Atti dei notai, Giudizio di Tione,* notaio Antonio Maria Speranza di Roncone, b. 1, 1726.

[2] Un «foco» era comunemente detta una famiglia con prole, mentre «focherello» stava ad indicare una coppia senza figli o una persona che vivesse da sola. «Libri focorum» erano detti i volumi del censimento della popolazione.

i famiglia separati dal padre, lire 6 di sale e un pane di formento d'una gazeta, ensarsi doppo la di lei morte nel termine di 2 mesi, o al massimo quattro».

ì pure «Giovanni quondam Antonio Fioroni Sardella» dispone o testamento del 21 marzo 1786[3] che, non avendo figli, dopo la della moglie, tutti i suoi beni siano venduti e distribuiti «in sale e pane ai fuochi di Roncone e Fontanedo».

ale, preziosissimo alimento dunque, come abbiamo visto, non ovi naturalmente in Trentino saline e neppure miniere di sal- a, doveva necessariamente essere importato dagli Stati vicini e erano produttori.

uesto proposito le fonti documentarie permettono di evidenziare il sale commercializzato ed usato nel Principato vescovile di o fosse di due tipi diversi ed avesse due differenti provenienze: detto «sale bianco» o sale di miniera o salgemma, proveniva miniere di Hall presso Innsbruck in Austria, mentre il sale o, detto comunemente «sale nero» per le numerose impurità che eva, mancando di un valido sistema di raffinazione, proveniva aline di Chioggia nella Repubblica veneta.

nerosi proclami vescovili ribadiscono più volte nel corso dei l'obbligo di utilizzare nel Principato esclusivamente il «sale » proveniente da Hall, nonché il divieto di importare «sale veneto. Ciò si spiega facilmente in quanto il Principato vescovile ento gravitava nell'orbita politica ed economica dell'Austria ilegiava pertanto, per ovvi interessi economici, l'uso del sale co rispetto a quello veneto.

mente alcuni rari ed antichi privilegi concedevano l'introduzione veneto nel Principato a beneficio della popolazione di determi- one.

onservata nella serie dei Libri copiali della Cancelleria principesca ile[4] la copia di un «Proclama per il sal veneto da pubblicarsi in in data 13 apr. 1763. Vi si legge che «supposto come che nella i Riva possi clandestinamente introdursi l'uso del sale veneto sso per altro in ragione di antico privilegio unicamente alla

---

N, *Atti dei Notai, Giudizio di Tione*, notaio Stefano Costantini di Fontanedo, b. 3, 1786.
N, *Principato vescovile, Libri copiali*, reg. 42, 1763, c. 97, doc. 103.

Valle di Ledro ed a quella di Bono)» si ritenga opportuno frenare tale traffico illecito con un apposito provvedimento:

«In vigore quindi del presente editto ... si vieta a qualunque persona, di che statò, sesso o condizione esser si voglia l'uso dell'antedetto sale veneto, né in poca né in molta quantità, e così agli abitanti della medesima: il farne qualsiasi acquisto ma bensì prevalersi unicamente di quello che procede dalle saline di Ala d'Isprugg ...».

Ciò che si evince da questo documento dunque, oltre al divieto di fare uso di sale veneto, è l'esistenza di antichi privilegi che ne riconoscono e accordano l'uso alla valle di Ledro e alla pieve di Bono, una delle sette pievi delle Giudicarie.

Per ricostruire l'origine di tale privilegio è stato necessario risalire con l'indagine indietro nel tempo, ricercandone le tracce nella documentazione di questa zona e ricostruendone, almeno in parte, la storia.

Nel 1426 la Val di Ledro, in seguito alla guerra tra il ducato di Milano e la Repubblica veneta, era passata a quest'ultima, che concesse alla Valle, in quello stesso anno, con un dogale di Francesco Foscari[5], in data 30 set. 1426, vari privilegi, tra cui quello di acquistare merci, ed in particolare il sale, dalla Serenissima.

Nel 1509 la Val di Ledro tornò nuovamente sotto i principi vescovi di Trento ed il principe vescovo Bernardo Clesio confermò, con un documento del 3 lug. 1522[6], tutte le concessioni ed i privilegi precedentemente fatti agli abitanti di questa giurisdizione dalla Repubblica veneta, e così fecero in seguito i suoi successori[7].

Tale privilegio viene spesso ricordato nei documenti della Valle di Ledro che hanno per oggetto il commercio del sale. È citato, ad esempio, in una procura per l'acquisto del sale veneto in data 16 dic. 1693[8] in cui si afferma:

«volendo la spettabile comunità di Ledro goder li privileggi, esentioni et immunità concesse dal serenissimo senato di Venezia in esecutione di privileggi gratiosamente

[5] *Ibid., Principato vescovile, Sezione latina*, capsa 6, n. 15, copia del privilegio.

[6] *Ibid.*, copia della conferma.

[7] La maggior parte dei documenti relativi alla valle di Ledro si trova presso la Biblioteca comunale di Trento. Tra questi, i documenti originali dei privilegi concessi dai dogi di Venezia (ms. 327), gli statuti e le loro conferme (ms. 418) e le conferme dei privilegi da parte dei principi vescovi di Trento (ms. 502).

[8] ASTN, *Principato vescovile, Atti trentini*, b. XII, Ledro, fasc. 13.

i sotto l'ultimo di settembre 1426 sotto il regimento del serenissimo duce co Foschari (...) et specialmente esservi in questa spettabile Comunità la di comprare sale ovunque piacerà».

tavia, nonostante le ripetute proibizioni da parte dei principi vescovi, e nero» veneto continuava ad essere introdotto clandestinamente ncipato, ad uso di quelle popolazioni che, a differenza della Val di avrebbero dovuto utilizzare esclusivamente quello di Hall.
editto a stampa del principe vescovo Cristoforo Sizzo in data raio 1765[9] ci conferma questo illecito traffico. Vi si legge infatti:

nendo dall'altezza sua reverendissima supposto, come che in qualche luogo del ncipato s'introduca ad uso dei popoli non privilegiati il sale veneto (concesso per rivilegio unicamente alla Valle di Ledro ed a quella di Bono) si riconosce perciò sua reverendissima giustamente eccitata ad impedire tale supposto abbuso, uello che in se racchiude un troppo grave pregiudicio alle saline di Ala, che o fornire tutto il Principato di Trento (eccettuati li suddetti privilegiati popoli) gnevole sale, del di cui maggior consumo, la provincia Tirolese, della quale il to medesimo è confederato, ne viene a sentire tanti considerabili vantaggi».

ue il divieto a chiunque di far uso di sale veneto, pena forti e la confisca del sale. Come si vede, nel Principato esisteva un proprio monopolio di fatto del sale, in quanto l'unico utilizza- vendibile, quello «bianco» proveniente da Hall, in realtà veniva ercializzato dallo stesso principe vescovo che, tramite le imposte imponeva, ne ricavava cospicui guadagni.
ulteriore editto del principe vescovo Cristoforo Sizzo in data 14 1770[10] ribadisce tale proibizione, specificando che in particolare ontrabbando di sale è più frequentemente svolto «dalli popoli ette Pievi delle Giudicarie», dai beneficiari cioè del privilegio di uso, i quali evidentemente vendevano una parte di quello loro to alle popolazioni limitrofe.
le veneto entrava comunque legalmente in Trentino diretto alle lli designate dall'antico privilegio: poi lungo la strada accadeva na parte venisse illegalmente deviato verso altre destinazioni, ad opera degli stessi barcaioli che avevano in appalto la con-

---

, *Principato vescovile, Libri copiali*, serie II, vol. 106, c. 576.
., vol. 106, c. 590.

cessione per il trasporto. Tale fatto è confermato da un documento in data 7 gennaio 1763[11] indirizzato al Podestà di Riva dal luogotenente Carlo Maccabruni, reggente temporaneo del Principato in un periodo di vacanza della sede. Nell'invitare il podestà di Riva a svolgere più approfondite indagini sul conto di un oste che fa uso nella sua locanda di sale veneto, il Maccabruni scrive:

«Teniamo accreditati riscontri come codesto oste Pellegrinati abbi avuto ad esprimersi con uno o un altro forestiere di qualità, non essere cosa nova ch'egli usi qualche volta nella sua osteria il sal nero veneto, mentre per lo più alle mense appunto di certi se ne fa l'uso medesimo, giacchè il beneficio di farne acquisto gli viene somministrato (...) in poca quantità per volta dalli barcaruoli che conducono in Ponale quello che servir deve alla privileggiata Valle di Ledro».

Il sale veneto destinato alle due valli giungeva dunque, trasportato per mezzo di barche, attraverso il lago di Garda. L'itinerario del «sale nero» attraverso il Garda ed il porto di Ponale è confermato anche da un documento del 1800[12], una procura della Pieve di Bono

«per far acquisto ed accordo de' sali bianchi col Partito dei sali di Lombardia austro-veneta, in quella quantità, per quel prezzo, per quel tempo e con quelle condizioni, e patti che verranno dalli sopradetti signori procuratori concordati: indi tal sale giusta le opportunità far tradurre parte al porto di Ponale e parte in quello di Riva, nella quantità secondo verrà loro indicata di tratto in tratto».

Un altro documento di qualche anno precedente[13] indica invece in otto punti le modalità di approvvigionamento di sale veneto per la Pieve di Bono. Il punto quarto, in particolare, conferma il percorso del trasporto del sale attraverso il lago di Garda: «Se mai per caso fortuito, o per loro accidente di viaggio sul lago di Garda, perisse qualche condotta di sale». Come pure il punto sesto conferma l'approdo al porto di Ponale, dove esisteva un apposito ufficio, incaricato di controllare e pesare la merce in arrivo:

«Per mercede ed incomodo al dispensatore del sale vengono concordati soldi dieci per cadaun sacco di sale, e dopo rilevato dall'agente di Ponale il peso delle

[11] *Ibid.*, vol. 42, c. 15, doc. 12.

[12] *Ibid.*, *Atti dei notai, Giudizio di Condino*, notaio Rópele Giorgio jr. di Strada, b. I, c. 18, 9 aprile 1800.

[13] *Ibid.*, notaio Rópele Giovan Battista Angelo di Strada, b. IV, cc. 107-110, 14 ott. 1793.

oni di volta in volta, avuto sempre riflesso al peso di Ponale, si dovrà dibattere re del suddetto dispensatore lire dodici per cadaun sacco di sale».

n altro invece, e di gran lunga meno agevole l'itinerario percorso le bianco proveniente dalle miniere di Hall presso Innsbruck. e proposito un attento studio sulle fonti documentarie è stato otto da P. Frumenzio Ghetta nella sua opera sulla storia della i Fassa [14].

raverso i documenti d'archivio egli è riuscito a stabilire che le pali vie del commercio del vino e del sale passavano per la val ssa, lungo la così detta «via imperiale» [15]. Lungo questa via vano i «cavallari» che dalla val di Cembra portavano il vino no fino ad Innsbruck e scendevano, seguendo il percorso inverso, che trasportavano in Trentino il sale, estratto dalle miniere di fino alle valli di Fassa, Fiemme, Cembra e Primiero e spesso lla più lontana val Sugana. Probabilmente si trattava degli stessi rtatori, che nel viaggio di andata trasportavano vino ed in quello orno sale, in modo da trarre il maggior profitto possibile dalla ttività.

lre Ghetta ha trovato tra i documenti dell'Ufficio vicariale di di Fassa [16], una delle giurisdizioni politico-amministrative diziarie in cui era diviso il Principato vescovile, numerose nonianze dell'attività dei «cavallari» fassani [17]. Egli nota anche si sia verificata «durante il secolo XVII una diminuzione di ari» originari di questa valle e come quindi «la privativa del rto e del commercio del sale di Hall» sia finita per passare o' alla volta in mano di 'cavallari' di Gardena che rifornivano le di sale attraverso il passo detto 'zouf de Chiavaces' (Sel- Naturalmente, oltre a questa via esisteva un'altra importante

---

GHETTA, *La valle di Fassa. Contributi e documenti*, Trento 1974.

sì ricordata dal secolo VII in poi per la sua importanza e perchè gravata da tasse i. In realtà non era stata costruita dall'Impero ma ricalcava un antico tracciato mente già esistente anche in epoca pre-romana. La manutenzione di tale strada spettava na comunità e spesso frane e crolli di ponti raramente riparati, costringevano a varia- percorsi che poi si consolidavano con il tempo.

TN, *Ufficio vicariale di Vigo di Fassa, Protocolli.*

GHETTA, *La valle* ... cit., pp. 63-64.

d., p. 63.

direttiva commerciale che metteva in comunicazione l'Austria con il Trentino: questa passando per il valico del Brennero, scendeva lungo la val d'Adige attraverso Bolzano. Era questa la strada comunemente usata anche dagli imperatori quando scendevano in Italia e la possibilità di libero transito lungo questa via era stato lo scopo per cui erano stati istituiti i due principati vescovili di Trento e Bressanone nell'XI secolo da parte di Corrado II il Salico[19], in quanto egli giustamente riteneva che un principato non soggetto all'ereditarietà ma retto da un principe vescovo elettivo (e sulla cui elezione l'imperatore poteva agevolmente influire) desse maggiori garanzie di fedeltà all'Impero. Questa via dunque fu percorsa per secoli, oltre che dalle truppe imperiali quando scendevano in Italia, anche e soprattutto da commercianti, che portavano le loro merci a Bolzano o più a sud verso le valli del Trentino. Comunque da Innsbruck questa via era più lunga di quella che passava per la val di Fassa e la val di Fiemme e poiché i carri, necessariamente piccoli dal medioevo in poi per le condizioni di cattiva manutenzione delle strade, potevano portare un carico di poco maggiore di quello che poteva trasportare un cavallo (un piccolo carro del medioevo portava ca. 2 quintali e mezzo, mentre un cavallo da soma poteva trasportare fino ad 1 quintale e mezzo di merci), non era economicamente conveniente utilizzare questa strada per portare merci nelle valli di Cembra, di Primiero o verso la Val Sugana. I carri in genere venivano infatti usati solo per brevi distanze, lungo quei tratti di strada che si sapevano sicuramente in buone condizioni di transito.

Percorrendo con i carichi di sale provenienti dalle miniere di Hall la «strada imperiale» di Fassa si risparmiavano dunque, essendo più breve, diversi giorni di viaggio, portando un carico più o meno uguale con i cavalli da soma. Era impossibile infatti transitare con dei carri per questa strada (ed infatti le fonti documentarie testimoniano unicamente il passaggio di cavalli) in quanto stretta e disagevole, tanto da trasformarsi, dopo Mortic, in una semplice mulattiera.

---

[19] ASTN, *Principato vescovile, Sezione latina*, capsa 1, n. 1, 31 mag. 1027, Conferma dell'istituzione del Principato vescovile di Trento. Il documento di istituzione del 1004 è andato perduto.

ıfine, per concludere, è presumibile che un'altra via del commercio desse dal passo del Tonale e, passando per Merano, raggiungesse nportanti fiere di Bolzano. Sarebbe a questo proposito interessante same della documentazione della zona per accertare se, attraverso ta via, i commercianti bresciani non portassero a Bolzano anche che poi magari da lì veniva distribuito e venduto, più o meno mente, nel resto dell'Alto Adige e del Trentino.

ANGELO PETRUCCI

Cenni sulla produzione agricola e sul commercio di derrate in provincia di Molise nella prima metà dell'Ottocento

La descrizione della provincia di Molise, nei suoi aspetti geografici, economici e politici, è stata motivo di studio per diversi autori, sia negli ultimi decenni del secolo XVIII, sia nei primi del XIX.

Dalla conformazione del territorio Francesco Longano deduceva «che la nostra provincia, da epoche le quali si perdono nell'abisso del tempo, ha sofferto straordinarie convulsioni» e che, di conseguenza, i terreni erano «tutti cretosi, colla differenza che nei luoghi alpestri sono asciutti, leggieri e sterili, e nei monti freddi e sassosi. Nelle valli i terreni sono caldi, e grassi. V'ha delle terre acquose,magre ed arenose» [1].

Per Giuseppe Maria Galanti le colline del Molise «sono in uno stato di distruzione perché sono rose continuamente dalle acque piovane; ma a considerarle nella loro massa sono composte di suoli o siano strati di arena, di sabbia, di creta o di tufo legati con qualche strato di pietrificazione» [2]. Non dissimile è la descrizione che ne fa Giuseppe Del Re [3], né si discosta molto dalle precedenti quella offertaci da Raffaele Pepe, segretario perpetuo della Società di agricoltura, nella redazione statistica delle risposte ai quesiti posti dal Ministero dell'interno il 10 luglio 1811 [4]. Il quadro complessivo è certamente deprimente: c'è da pensare che Francesco Longano avrebbe esteso a buona parte degli abitanti della

[1] F. LONGANO, *Viaggio per lo Contado di Molise*, a cura di R. LALLI, Isernia 1978, pp. 51-52.

[2] G.M. GALANTI, *Della descrizione geografica e politica delle Sicilie*, II, a cura di F. ASSANTE e D. DE MARCO, Napoli 1969, p. 424.

[3] G. DEL RE, *Descrizione topografica fisica economica politica de' reali domini al di qua del faro nel Regno delle due Sicilie*, III, Napoli 1836, pp. 6-7.

[4] ARCHIVIO DI STATO DI CAMPOBASSO (d'ora in poi ASCB), *Intendenza di Molise*, b. 1.006, fasc. 123.

ncia il trasferimento in luoghi più idonei, così come propone per i di Castellino, «paese poverissimo sito nel mezzo d'una terra sterile, le e dislamata. V'ha dei luoghi nel Contado con territorio vasto, né non far trasferire ivi quella scarsa popolazione?»[5].

rilevante disomogeneità del territorio e la mancanza di rileva- i precisi permettono le stime più varie sull'estensione delle diverse re e, di conseguenza, sul totale delle terre fertili o perlomeno vabili; sono riportati, qui di seguito, i dati che si evincono dal di Giuseppe Del Re[6], e la scelta non è casuale: l'anno della licazione, infatti, 1836, cade quasi a metà del periodo di tempo essante queste brevi note. Si premette che la divisione del territo- specchia quella amministrativa in distretti e circondari e che l'unità isura è il moggio napoletano:

	Campobasso	Isernia	Larino	Totale Generale
emina	335.325	196.086	221.737	753.148
gna	26.280	13.716	15.863	55.959
orto	4.858	2.898	1.931	9.688
osco	64.886	106.151	105.731	276.768
ascolo	52.481	91.236	57.974	201.691
Totale	483.830	410.087	403.337	1.297.254

l prospetto si rileva che sul totale delle terre coltivabili la per- ale di quelle a semina è del 58%, a vigna del 4%, ad orto dello , a bosco del 21% ed a pascolo del 15%. Si nota immediatamente percentuale dell'estensione di boschi e pascoli nel distretto di ia che raggiunge il 48% del totale, superiore, anche se di poco, tensione dei terreni messi a semina; si rileva ancora l'alta percen- dei seminativi nel distretto di Campobasso: oltre il 69% a cui fa ntrappeso, però, la poca estensione dei pascoli e dei boschi che raggiunge il 25%. Altri valori statistici potrebbero ricavarsi dal- orazione dei dati relativi ad ogni circondario.

Longano, *Viaggio*... cit., pp. 69-70.
Del Re, *Descrizione* ... cit., pp. 41 e seguenti.

Da Nicola De Luca[7] apprendiamo che di vino si produceva quanto bastava al consumo, con l'eccezione di qualche comune del distretto di Larino, che ne importava da Vasto e qualche altro del distretto di Isernia che si riforniva in Terra di Lavoro; i vini migliori erano quelli di Lucito, Toro, Civitacampomarano, Lupara, Petrella, Ferrazzano, Ripalimosani, Casalciprano e Busso. Si coltivavano tre varietà di fave, differenti tra loro in grandezza; il fagiolo era coltivato in due varietà, il comune bianco ed il nano, come pure il pisello, il grande ed il nano. La produzione dei legumi era completata da ceci, lenticchie, lupini e cicerchie; nel complesso, il raccolto era sufficiente per il consumo interno. L'orzo era coltivato in due varietà, il volgare ed il distico e, insieme all'avena, bastava a nutrire gli animali della provincia e quelli in transito.

La coltivazione dell'ulivo era maggiormente concentrata nella zona di Larino, che era l'unico circondario da cui si esportava olio per circa 1.000 «cantaia». I prodotti ortofrutticoli, invece, non erano sufficienti e ci si doveva rifornire in Terra di Lavoro, mentre la patata, o «pomo di terra», era coltivata solo nell'alto Molise. Si producevano diverse varietà di grano, in relazione alle condizioni climatiche ed all'altitudine delle diverse zone, quali la carosella, la cignarella, la saragolla, la pannella, la risciola, la meschia, il bernardo, il mazzocco, il romanello. L'esportazione di grano ammontava a circa 187.000 tomoli. Il granone era presente con la sola specie tardiva e se ne esportavano circa 33.340 tomoli. Il formaggio ottenuto dal latte delle pecore stazionarie bastava al consumo e se ne esportava per circa 300 «cantaia»; era ottimo quello che si otteneva mischiando il latte di pecora con quello di capra. I formaggi migliori si producevano a Campobasso, Campodipietra, Pietracatella e Pietracupa.

Degli animali più o meno legati alla produzione e al consumo alimentare i buoi erano venduti ai commercianti di Terra di Lavoro che li ingrassavano e li macellavano, dopo essere stati adibiti al lavoro dei campi per otto anni; rilevante era anche il numero delle pecore, delle capre, dei maiali e dei polli.

[7] N. De Luca, *Condizioni economiche ed industriali della Provincia di Molise nel 1844*, Campobasso 1845, pp. 10 e seguenti.

indubbio, comunque, che negli anni intorno al 1845 il sistema omico su cui si reggeva la provincia era in crisi: dal confronto e entrate e le uscite relative al 1844, ad esempio, risulta un t di 937.359 ducati. Le cause vanno ricercate nei primi anni eriodo francese. Dopo la legge sull'eversione della feudalità e le ssive quotizzazioni, le terre erano fertilissime perché rimaste colo o a bosco; successivamente, il disboscamento selvaggio e la a coltura dei pascoli provocarono la diminuzione di ghiande baggi e quindi di maiali, pecore e capre. Il bosco di Guardial- che intorno al 1820 dava ghiande per allevare 4.000 maiali, riusciva ad alimentarne che 100; la difesa dello stesso comune veva offerto comodo pascolo a 20.000 pecore ora bastava sol- a 2.000. Mancando gli animali, era venuta meno la concima- e le terre si erano insterilite; nel contempo erano aumentati vami fiscali e il prezzo dei cereali aveva subito un forte ribasso. colti, allora, non riuscivano a coprire neppure le tasse ed i con- si vedevano costretti a vendere le terre e le case che finivano mani della ricca borghesia.

il periodo in esame, l'andamento delle coltivazioni e dei rac- appare evidente nei rapporti sullo stato delle campagne trasmes- ll'intendente di Molise al ministro dell'interno dal 1810 al . Dal prospetto parziale riferito all'anno 1810 e relativo a qua- sei comuni, si apprende che il raccolto del grano quell'anno ava il fabbisogno della popolazione locale nel solo comune di one; era sufficiente nei circondari di Montenero di Bisaccia Civitacampomarano e nei comuni di Campodipietra, Santa Cro- Morcone e Sassinoro; era invece inferiore al fabbisogno negli comuni.

l 1819 la produzione del grano era pari a 1.290.870 tomoli, nel scendeva a 1.032.290 con una differenza di 258.580 tomoli. endente trasmette questi dati il 13 settembre 1820, osservando l raccolto del grano era stato scarsissimo, anche se di buona tà, e che al fabbisogno di una popolazione stimata in 308.775 mancavano 772.725 tomoli. Anche il raccolto degli altri pro-

---

CB, *Intendenza di Molise*, bb. 1.023-1.024.

dotti, nel 1820, era stato scarso: di granone si era ricavato appena il quantitativo impiegato per la semina, ridottissima la quantità dei legumi e delle patate.

Nel 1821 il raccolto del grano ebbe un incremento di 337.210 tomoli, ma la crescita demografica che si era verificata lo rendeva egualmente insufficiente. L'incremento registrato nella produzione di granone e di legumi riusciva, comunque, a supplire alla carenza di grano. I dati parziali del 1823 e del 1824 confermavano la ripresa già iniziata nel 1821 e, finalmente, nel 1825, il bilancio tornava in attivo con una eccedenza di 48.000 tomoli di grano, 20.000 di granone e sovrabbondanza ancora di legumi, avena ed orzo.

È da segnalare, anche se irrilevante dal punto di vista economico, la produzione di riso nei comuni limitrofi alla provincia di Abruzzo Citra, sulla sponda destra del Trigno.

I dati annuali dei raccolti dal 1825 al 1835, analizzati da Del Re[9] mostravano una situazione relativa al grano e al frumentone soddisfacente: si registrava una eccedenza di 480.000 tomoli di grano, destinati all'esportazione, mentre la produzione di frumentone era utilizzata per l'alimentazione umana e animale e non era oggetto di commercio; il raccolto di orzo ed avena, poi, era sufficiente al consumo degli animali.

L'eccedenza nella produzione dei legumi e della patata suppliva alla mancanza di altri alimenti per i contadini ed i poveri ed era utilizzata anche per l'ingrasso dei maiali; altrettanto abbondante erano il raccolto di prodotti ortofrutticoli e la produzione di vino. L'olivo, come già sappiamo, era coltivato specialmente nella zona di Larino e veniva esportato negli altri circondari della provincia.

In questi anni gli allevamenti di animali facevano registrare 256.412 pecore, 57.490 capre, 41.034 maiali e 21.321 bovini.

Com'è facilmente intuibile, in mancanza di strade vi può essere produzione, ma non commercio e, giacché la civiltà e la ricchezza di una popolazione sono direttamente proporzionali ai rapporti con i popoli vicini, il problema della costruzione e della manutenzione di strade coinvolge da sempre le classi dirigenti ed i ceti interessati agli scambi culturali ed economici. Oltre alla documentazione sulla costruzione

[9] G. Del Re, *Descrizione* ... cit., pp. 100 e seguenti.

strade[10] va segnalato che l'argomento della viabilità era frequente trattato dai Consigli provinciali e distrettuali di Molise[11] do alla progettazione, alla costruzione e alla manutenzione. sigli si interessavano anche degli allacciamenti alle strade conso- spesso si proponevano di utilizzare, per i lavori necessari, la dopera locale nei giorni di festa e quando non c'era da lavorare mpi. Già nel 1835 moltissimi erano i comuni che avevano ato gli allacciamenti alle arterie principali e tale era l'impegno costruzione che «non anderà a lungo vedere su tutti i punti della cia siffatte opere, le quali daranno mezzi agevoli di avvicenda- commerciali, sorgenti di pubblica prosperità»[12].

strade principali, in esercizio a metà dell'Ottocento, erano, coue, solo cinque: la strada nazionale degli Abruzzi, che dal ponte olturno, dopo l'attraversamento di Isernia, portava in Abruzzo; ada nazionale dei Pentri, da Isernia a Vinchiaturo; la strada ale Sannitica, da Vinchiaturo a Termoli attraverso Campobasso no; la strada nazionale Appulo-Sannitica che da Vinchiaturo a in Puglia.

statistica murattiana del 1811 è una fonte importantissima per lo delle condizioni economiche e sociali della provincia di Molise imo Ottocento; dalle risposte alle «dimande sulla sussistenza ervazione della popolazione»[13], è possibile ricavare anche qualche sul commercio di generi alimentari.

izie interessanti si hanno sul commercio del pesce, sia di mare lago. Proveniente dai laghi di Lesina e Varano, il pesce veniva to nei comuni dei circondari di Santa Croce di Magliano, di ne, di Sepino, di Sant'Elia, di Larino, di Baselice e Foiano; a Casalduni, nel circondario di Pontelandolfo, il pesce del lago ina si vendeva una o due volte l'anno «sopportando un viaggio quattro giorni». I comuni di Forli e di Montenero Valcocchiara, si rifornivano di quello pescato nel lago di Fucino. I comuni rcondario di San Giovanni in Galdo consumavano il pesce niente sia da Lesina che dal Matese.

CB, *Intendenza di Molise*, bb. 83-160; *Genio civile*, bb. 23-349.
., Intendenza di Molise, bb. 69-75.
Del Re, *Descrizione...* cit., p. 119.
CB, *Intendenza di Molise*, b. 1.011, fasc. 133.

Il pesce di mare veniva commerciato in quasi tutti i comuni e, in conseguenza della dislocazione territoriale, proveniva o dalla marina di Vasto o da quella di Termoli.

Si preferiva consumare tale alimento nei mesi più freddi perché con il caldo, considerati i tempi di percorrenza, arrivava nei centri più lontani in stato quasi di decomposizione. Se era molto consumato nei centri costieri o nell'immediato entroterra, mano a mano che ci si spingeva nelle zone più interne esso veniva venduto solo «qualche volta», o «raramente», o addirittura «qualche volta in tre o quattro anni». Quanto al pesce salato, alici e sarde, nei circondari di Morcone e di Baselice e Foiano proveniva da Napoli o Salerno, a prezzi «strabocchevoli», mentre in San Giovanni in Galdo le anguille salate si compravano dai commercianti pugliesi e le alici e le sarde da quelli di Campobasso.

L'unica notizia sul commercio di carne riguarda gli abitanti di Ponte che, ad eccezione della carne suina, si rifornivano a Benevento.

Poche anche le notizie sul vino: dai comuni della zona di Baselice e Foiano veniva esportato nei paesi vicini; quello prodotto a Boiano e Cantalupo era invece venduto a San Polo, Campochiaro, Guardiaregia e San Massimo; anche i comuni dell'alto Molise preferivano rifornirsi dai centri limitrofi, mentre quelli della zona di Riccia ne importavano da Terra di Lavoro.

Un genere più commercializzato era l'olio. I centri che erano sprovvisti di ulivi, vuoi per la mancata coltivazione, vuoi per le condizioni climatiche avverse, preferivano comprarne quasi sempre dai comuni vicini; la produzione però era insufficiente al consumo provinciale, e allora le popolazioni del circondario di Frosolone ne importavano da «lontani paesi», quelle di San Giovanni in Galdo da «Vasto, Larino ed altre città»; Gildone ne importava dalla Capitanata, Boiano dall'Abruzzo e dalla Puglia, San Pietro Avellana da Vasto e da Lanciano, Pescolanciano dalla Puglia e dalla Terra di Lavoro, Baranello dal Saccione, dalla marina di Termoli e dall'Abruzzo.

Era presente, anche se in misura poco rilevante, il commercio dei legumi, degli ortaggi e della frutta ma, nelle annate buone, nei comuni del circondario di Campobasso la produzione di mele e pere era tanto abbondante che non riusciva ad essere smaltita, «perché il commercio

no in questa provincia non è molto facile, essendovi strade che in
i tempi si rendono intrafficabili» [14].
senziali al commercio interno erano le fiere ed i mercati se

stribuiti con avvedutezza secondo i tempi, e le località, ma non già allorché si
nano in prossime Comuni, o si succedono in folla, rendendosi allora inutili
erflui (...) Per le fiere bisogna con ispecialità badare che siano stabilite in
d'avere le Comuni nel corso dell'anno mano mano in epoche equabilmente
i il commodo di qualche una nelle loro vicinanze (...) Pe' mercati settimanali,
sili avrete la stessa cura, che non sieno altrettanto frequenti, e si combinino
orno stesso in poche miglia di distanza» [15].

sì si esprimeva il ministro dell'interno nella lettera circolare dell'11
mbre 1811 diretta all'intendente di Molise. Già dal 5 novembre
il ministero aveva invitato l'intendenza a trasmettere lo stato
fiere che si tenevano nei comuni della provincia; dopo ritardi
eciti vari l'elenco venne inviato il 10 giugno 1809.
nno successivo, il 18 aprile 1810, il ministro chiedeva anche la
ta dei generi che si vendevano in ciascuna fiera ed il relativo
o: il nuovo prospetto risulta trasmesso nel gennaio del 1811.
copia conservata nell'Archivio di Stato di Campobasso sono
tati i nomi di trentacinque comuni in cui si tenenano fiere; il
di tempo in cui esse si svolgevano è compreso tra il 22 marzo
30 novembre. I giorni complessivi dedicati alle fiere nel corso
nno erano centotredici, con questa ripartizione mensile: tre a mar-
ue ad aprile, nove a maggio, dieci a giugno, undici a luglio,
tre ad agosto, trentaquattro a settembre, otto ad ottobre, tre
embre. In agosto ed in settembre, mesi in cui si concentrava la
ior parte delle fiere, le direttive ministeriali non erano applicate,
erché, terminata la raccolta nei campi, vi doveva essere abbon-
di derrate, sia perché le poche strade esistenti avevano una
rribilità migliore in quei due mesi, con la possibilità di guadare
e torrenti. Dal prospetto, molto generico, non è possibile cono-
dettagliatamente le merci vendute, spesso indicate con il termine
di «commestibili», si viene però a sapere che nelle fiere di

---

dem.
d., b. 1.030, fasc. 181.

Campobasso si vendevano «animali di ogni specie segnatamente bovini, grano, legumi ed ogni altra specie di derrata»; ad Isernia «salami, animali grandi e piccioli e formaggio». I centri che offrivano più abbondanza di derrate erano Campobasso, Isernia, Castelpetroso, Boiano e Civitacampomarano[16].

Un altro prospetto relativo alle fiere compilato cinquanta anni dopo, il 24 agosto 1861[17], non menziona nemmeno sommariamente le merci in vendita. Da esso si rileva che era salito a sessanta il numero dei comuni in cui si tenevano fiere e che i giorni complessivi ad esse dedicati nel corso dell'anno erano duecentosessantuno così ripartiti: sette a marzo, cinque ad aprile, trenta a maggio, ventisette a giugno, trentacinque a luglio, settantasei ad agosto, cinquanta a settembre, ventitré ad ottobre, tre a novembre e cinque a dicembre. L'incremento non era dovuto solo all'istituzione di nuove fiere, ma anche alla crescita territoriale della provincia a seguito della l. 4 mag. 1811, n. 922, con la quale il distretto di Larino, separato dalla provincia di Capitanata, fu annesso a quella di Molise.

[16] *Ibidem.*
[17] *Ibidem.*

I RAMBOTTI

mentazione in un collegio perugino sul finire del XVI secolo: pienza vecchia

messa. – L'indagine svolta sulla Sapienza vecchia di Perugia ha per oggetto l'individuazione degli elementi necessari al tema mentazione, ma, al di là di tale angolazione specifica, dalla izione del materiale documentario analizzato è emersa l'oppor- di provvedere, ovviamente in altra sede, ad uno studio organico llegio e delle altre coeve istituzioni che, nel periodo esaminato, erano, con finalità analoghe, nel contesto storico cittadino. I vari infatti contribuiranno indirettamente allo sviluppo delle locali re universitarie e al consolidamento della loro importanza anche uori dell'ambiente urbano[1]. Questa impostazione è comune anche nini[2], che mette in evidenza anche finalità proprie dei collegi ni i quali non si limitano alla sola assistenza, ma si propongono l'educazione dei propri membri.

ricerca archivistica è stata condotta principalmente sulla docu- zione della Sapienza vecchia, che ha fornito tutta una serie di onoscitivi sulla produzione diretta delle derrate alimentari, sul- ovvigionamento, sul consumo, sulla gestione, infine, dei prodotti tari; privilegiando il settore della vita amministrativa del colle- ndagine ha confermato la stretta compenetrazione esistente tra zi educativi e scelte di conduzione alimentare che, nel periodo considerato[3], risentono delle ricorrenti crisi economiche ed

---

TELLING-MICHAUD, *La storia delle università nel Medioevo e nel Rinascimento*, in *Le origini sità*, a cura di G. ARNALDI, Bologna 1974, p. 189.

G. ERMINI, *Storia dell'Università di Perugia*, I, Firenze 1971, pp. 391-412.

celta dell'ambito cronologico è motivata dalla maggiore disponibilità di documenti mo trentennio del XVI secolo.

agricole, imponendo una gestione quanto mai oculata delle derrate, pena il venir meno degli scopi istituzionali del collegio [4].

Naturalmente i dati analizzati non si riferiscono esclusivamente al regime alimentare dei convittori, ma includono notizie sugli strumenti di trasformazione dei prodotti agricoli, sugli attrezzi della cucina, della dispensa e della cantina. Il risultato è che, pur in un arco cronologico molto limitato, ci sono sufficienti elementi per tracciare una storia quanto mai completa delle necessità alimentari. Da rilevare che, nel trentennio preso in considerazione, il Collegio — al pari, presumibilmente, degli ordini religiosi, della nobiltà e delle categorie sociali economicamente emergenti — sembra poco risentire, sotto il profilo dell'approvvigionamento alimentare, della situazione generale della città di Perugia.

La città in questo periodo vive la fase di consolidamento del potere pontificio con il definitivo inserirsi delle strutture politico-amministrative preesistenti nello Stato della Chiesa. Completata infatti la costruzione della rocca Paolina (1543), inizia per la città una progressiva decadenza che si evidenzia nel graduale impoverimento della popolazione, nell'assenza di fatti politici degni di nota, nel conformarsi della società ai modelli di comportamento della nuova realtà statuale [5].

Salvo alcuni esempi, peraltro non molto significativi, si può dire che il processo di omogeinizzazione della città nello Stato pontificio non comportò mai grossi problemi di identità politica; alla base dei moti di protesta che episodicamente segnano la storia di quegli anni, vi sono solamente problemi di approvvigionamento di generi alimentari, sempre insufficienti alle necessità della popolazione urbana [6].

L'*Alma Gregoriana Domus*, comunemente detta Sapienza vecchia, nasce per volontà del cardinale Nicolò Capocci nel 1362 e, secondo l'Ermini, la sua istituzione fu un atto di gratitudine nei confronti della città di Perugia e del suo Studio, dove era stato studente [7]. Il

[4] Sul problema delle ricorrenti crisi alimentari si veda: A. GROHMANN, *Città e territorio tra Medioevo ed età Moderna*, Perugia 1981, pp. 81-85; P. PELLINI, *Della Historia di Perugia*, parte III, s. d. (rist. anast. Perugia 1970).

[5] Un quadro della situazione politica a Perugia nell'ultimo '500 è ben disegnato in R. CHIACCHELLA, *Economia e amministrazione a Perugia nel Seicento*, Reggio Calabria 1974, pp. 109-115.

[6] Cfr. P. PELLINI, *Della Historia...* cit., pp. 1108-1109.

[7] Cfr. G. ERMINI, *Storia dell'Università...* cit., p. 219.

o è il primo di questo tipo, a Perugia, di cui si conoscono
ra organizzativa e finalità sociali, anche se le fonti archivistiche
ne riferiscono l'esistenza di una precedente *Sapientia studentium*
m già funzionante agli inizi del XIV secolo, l'attività della quale
peraltro documentata, come pure il luogo ove sorgeva[8]. Suc-
mente, agli inizi del XV secolo viene fondata la Casa di S.
mo o Sapienza Nuova (1425), nel 1571 nasce la Sapienza Barto-
el 1582 il Collegio Oradino e qualche anno più tardi la Sapienza
ina, che tuttavia non fu mai attiva. Matrice comune degli enti
erati è quella di consentire la frequenza dello Studio a categorie
denti non residenti a Perugia e che presentino determinate
ristiche di estrazione sociale ed economica[9].
e intenzioni del fondatore il collegio avrebbe dovuto ospitare
40 studenti poveri (il numero poteva aumentare se maggio-
ero state le rendite) che avessero ricevuto almeno la tonsura;
sa provenienza era tassativamente prestabilita dalle costituzio-
l era legata ai luoghi dove il cardinale aveva ricoperto inca-
cclesiastici. Ai sapienzani, al momento del loro ingresso, era-
hieste alcune formalità[11] ed una volta accettati era concesso
restare nella Casa per un periodo di sei anni. Ad essi inol-
fatto obbligo, sotto giuramento, di conseguire il dottorato
ogia o in diritto, presso lo Studio perugino[12] e, naturalmen-

---

HIVIO DI STATO DI PERUGIA (d'ora in poi ASPG), *Ospedale S. Maria della misericordia, vari*, reg. 11, c. 20.

equenza ai corsi dello *Studium* comportava grosse spese sia per il materiale didattico onorario degli insegnanti, ma anche per l'affitto di case. Ad esempio, nel 1459 per ne di una casa a Perugia, tre studenti romani pagano ben 18 fiorini (ASPG, *Notarile*, *i*, Tancio di Niccolò, reg. 378, cc. 105*r*-106*v*).

PG, *Sapienza vecchia*, *Miscellanea*, reg. 1, cc. 42*v*-43. Il registro Miscellanea 1 è il pezzo co più importante dell'archivio della Sapienza vecchia perché contiene il testamento nale fondatore, le sue costituzioni, tutte le riforme dei secoli successivi e alcune di visite fatte dai Superiori del collegio.

essere ammessi gli studenti dovevano versare 40 fiorini, offerti dal vescovo della a cui provenivano, che al termine della permanenza nel Collegio sarebbero stati (ASPG, *Sapienza vecchia*, *Miscellanea*, reg. 1, c. 57*v*).

studente «iuramentum prestare debeat et idoneum fideiussorem prestare de se hic famoso studio perusino doctorando» (ASPG, *Sapienza vecchia*, *Miscellanea*, reg. 1,

te, di osservare le costituzioni del fondatore nonché le riforme dei Superiori del collegio, il vescovo di Perugia e l'abate del monastero di Montemorcino [13]. A questi ultimi spettava il compito di controllare l'amministrazione dei beni e la contabilità della fondazione, mentre il comune esercitava ispezioni biennali alla biblioteca della *domus* [14].

La tenuta dei registri, dei beni e del denaro era di competenza del rettore, coadiuvato da tre consiglieri, scelti dagli studenti, uno dei quali era responsabile della cassa [15]. Successivamente alla nomina del rettore venivano affidati i vari incarichi: il portinaio, il cuoco e il sottocuoco e 9 servitori cui era affidata la cura degli studenti e il servizio della *domus*. Ufficiali esterni erano il notaio per le scritture della Casa ed il carpentiere, cui era affidata la manutenzione dei numerosi edifici e poderi.

Senza sostanziali modifiche nel suo assetto istituzionale e funzionale, la Sapienza vecchia assolse al suo compito fino al 1798, quando fu temporaneamente chiusa; ricostituita nel 1802, fu definitivamente soppressa nel 1810 ed assorbita dalla Sapienza nuova, che ne rilevò pure il notevole patrimonio edilizio e fondiario che le era rimasto a seguito degli espropri del periodo della Repubblica romana [16].

2. *L'approvvigionamento alimentare.* – Nelle sue costituzioni prima (1362) e nel suo testamento poi (1369), il cardinale Capocci disciplina in ogni dettaglio l'organizzazione e il funzionamento dell'istituzione. Le riforme successive, salvo alcune lievi modifiche, rese necessarie dal mutar dei tempi, restano ancorate alla originaria impostazione statutaria [17]. Il

[13] Il testamento del cardinale, oltre ad istituire la Sapienza, crea pure il monastero di Montemorcino, retto dagli Olivetani. Il legame tra questo monastero e l'università è stato sempre stretto. Quest'ultima ha ancora oggi la propria sede centrale nell'ex monastero.

[14] Alla fine di ogni anno il Comune faceva redigere un inventario dei libri. Il rettore si obbligava a conservarli fino alla fine del suo mandato biennale.

[15] ASPG, *Sapienza vecchia, Miscellanea*, reg. 1, c. 2*r-v*.

[16] Cfr. G. Ermini, *Storia dell'Università*... cit., p. 398.

[17] Complessivamente il collegio conobbe sette riforme. Le prime sei sono contenute nel registro Miscellanea 1 (v. n. 10), l'ultima fu stampata sotto il titolo *Costituzioni dell'almo collegio gregoriano*, Perugia 1795.

ento[18], pervenutoci in un codice del XV secolo, nomina eredi sali la Sapienza vecchia e il monastero di Montemorcino in a; ai suoi esecutori testamentari — il vescovo di Perugia e al- di detto monastero[19] — è affidato il compito di garantire il funzionamento del collegio alla sua morte. L'individuazione dei di assistenza che la Casa doveva offrire agli studenti appare in on l'impostazione che anche altri collegi avevano nel provvedere gni materiali degli studenti accolti. Come risulta dalle disposi- estamentarie, agli scolari deve garantirsi «... habitationem, cibum um, pro ut in dicte domus constitutionibus continentur...»[20]. all'ospitalità e al vitto, negli anni successivi, l'assistenza fornita enderà anche la preghiera, lo svago, lo studio e la partecipazione nella gestione della *Universitas scolarium* dello Studio[21]. Il perse- nto di questi obiettivi richiedeva, necessariamente, la disponibilità solida base finanziaria. Non si conosce la quantità di denaro cardinale mise a disposizione del collegio, ma c'è da supporre sse abbastanza consistente se è vero che, già agli inizi del '400, ate della Casa comprendevano anche proventi da locazione di he e case situate per la maggior parte al centro della città (piazza pramuro) e sicuramente acquistate con la dotazione iniziale ta dal fondatore. Né il collegio trascurò l'investimento in fondi , se risulta che proprio dal patrimonio fondiario proveniva la or parte dei cespiti di entrata, sia in danaro che in generi tari necessari al mantenimento degli studenti. Le informazioni e ai beni agrari per il periodo considerato, sono state desunte tasto del collegio redatto nei primissimi anni del XVII secolo rnisce quindi, con molta probabilità, la consistenza patrimoniale

---

sue ultime volontà il cardinale le dettò al notaio Matteo di Geremia di Pisa, suo Montefiascone dove si era ritirato, il 22 luglio 1368, tre giorni prima della sua La copia a noi pervenuta, redatta nel 1495, è autenticata da tre notai: Marsilio di o, Gerolamo di Bartolomeo e Angelo di Tommaso, tutti notai della Curia vescovile ia.

1368 vescovo di Perugia era Andrea di Martino, già canonico della cattedrale, di Montemorcino Girolamo di ser Sozo di Siena.

PG, *Sapienza vecchia*, *Miscellanea*, reg. 1, c. 27*v*.

G. ERMINI, *Storia dell'Università*... cit., p. 397.

degli anni presi in esame[22]. Quasi tutte le proprietà sono situate a sud della città di Perugia e, complessivamente, occupano una superficie di 175 ettari[23], articolati in varie tenute e poderi la cui dislocazione consente di affermare che fossero molto fertili. Il 18% di essi è situato nella zona collinare che fiancheggia la ricca valle del Tevere, con prevalente coltivazione di olivi, viti, querce e naturalmente cereali; nelle zone paludose, tra una collina e l'altra, oppure in prossimità dei corsi d'acqua affluenti del fiume, è diffusa la coltivazione del giunco, peraltro anche spontaneo, molto utile al confezionamento di attrezzi per l'agricoltura, per la cantina e per la cucina. Le aree meno idonee alla coltivazione vengono lasciate al pascolo, mentre dai numerosi boschi proviene il legname destinato ad uso del collegio. Il 70%, corrispondente alla restante superficie, situata in pianura, nella valle del Tevere, è utilizzata per la coltivazione di grano, biada e legumi. I vari poderi sono dotati di tutte le strutture che sono di supporto all'attività agricola: il granaio, il forno, il pozzo, il colombaio e le «canale» per la produzione del vino. Un apporto marginale di prodotti lo forniva l'orto, contiguo alla Casa, nel quale venivano coltivate le erbe aromatiche, parte dell'insalata consumata e con ogni probabilità uva da tavola, visto che risultano, nei registri dei vari anni, annotazioni regolari di spesa per la potatura del pergolato. Incide, naturalmente sulla determinazione dell'entità complessiva della produzione, la quota spettante agli affittuari prevista dalle clausole contrattuali che, per il periodo considerato, è generalmente quantificata dal rapporto di conduzione mezzadrile. I registri del collegio definiti erroneamente «Spesa giornaliera» forniscono invece, oltre le uscite in denaro, anche i dati riguardanti l'entrata di prodotti destinati alla *domus*; così come quelli di ciò che viene venduto, ceduto in pagamento di prestazioni d'opera e concesso in prestito[24]. In relazione alla situazione generale della popolazione cittadina, il collegio sembra godere di una invidiabile

[22] Il registro n. 11 della serie archivistica *Catastini*, in ASPG, *Archivio storico del comune di Perugia*, contiene quasi esclusivamente le proprietà fondiarie del collegio.

[23] Le unità metriche con le quali vengono espresse le superfici, le capacità e i pesi sono quelle antiche perugine. Per l'equivalenza cfr. A. MARTINI, *Manuale di metrologia*, Roma 1976 e A. GROHMANN, *Città e territorio*... cit., pp. 24-25.

[24] ASPG, *Sapienza vecchia, Miscellanea*, reg. 1, c. 56.

ufficienza alimentare ed è in grado di assicurare dei generi che roduce direttamente. L'esame comparativo dei Registri dei rettori e Spese giornaliere conferma, tra l'altro, il rigore e l'oculatezza mministrazione agraria e contabile, mentre consente la quantifi- ne dei generi alimentari gestiti[25]. Per i generi prodotti dalla Casa utazione è espressa in unità di peso e capacità, mentre per quelli stati la spesa viene indicata in denaro; fra questi ultimi sono entemente menzionate insalate, acquistate settimanalmente dal ere, verdure usate per condimento e come ingredienti di primi uova, il cui consumo è rilevante (settimanalmente 200 coppie), , sale, usato sia in cucina che in cantina[26]. Si tratta generalmente odotti di largo consumo che nell'economia generale del collegio esentano peraltro un'uscita marginale e che, in considerazione loro facile deperibilità, vengono acquistati periodicamente in e quantità.

verso è invece il quadro per quello che concerne il grano, i legu- vino e l'olio. Si tratta dei prodotti base per l'alimentazione del o e, nel caso della Sapienza, specialmente per il grano, costitui- anche una fonte di reddito. Si imponeva dunque la necessità di rvarli per meglio gestirli in concomitanza di carestie. Lo stoc- o di questi prodotti veniva praticato con sistemi che ancora oggi ono usati: il grano era conservato in granai con basso tasso di tà, l'olio in grossi orci[27], il vino in botti ed infine i legumi in ermeticamente chiusi. Non risulta praticato invece lo stoccaggio rne, non essendo fatta menzione, nei documenti, dell'acquisto di destinato a tale scopo (anche se risulta che presso i poderi si vano maiali[28], né vi sono indicazioni sufficienti a far ritenere osse praticata la conservazione delle carni mediante l'essiccazione).

---

registri compilati dai Rettori utilizzano il metodo della partita doppia; nelle *Spese re* vige la partita semplice.

sale nella cantina è usato nella pulizia dei recipienti per l'olio (orci) e nella pulizia otti e vasi per il vino.

onostante la sistematica pulizia di questi contenitori, tutti gli anni una considerevole i olio si deteriorava. Sono ricorrenti le vendite di olio «tristo», naturalmente a sotto-

Adì 30 ditto; pagato per una mina di ghianda, al frattello de Paolo, b. 17 soldi 2» , *Sapienza vecchia*, *Spesa giornaliera*, reg. 10, c. 39*r*).

Il consumo di carni comprende ovini, bovini, pollame e animali da cortile in genere (conigli e piccioni), ma non è possibile distinguere la quantità delle carni acquistate da quelle provenienti direttamente dagli allevamenti poderali [29]. La spesa complessiva relativa al consumo di carne è comunque consistente. Da ultimo, tra i generi acquistati figura anche il pesce, sia di lago (quello del Trasimeno) che di fiume (Tevere) e di mare, soprattutto tonno.

3. *Il cibo tra diritto e punizione («pena privationis»).* – Le prime costituzioni del collegio e le ultime (1795), hanno in comune molte norme come è stato già detto, tanto che, salvo i dettagli, la struttura statutaria si presenta sostanzialmente invariata fino all'estinzione dell'ente. Le disposizioni testamentarie sono ispirate ai criteri di una severa e rigida disciplina, senz'altro funzionale alla sopravvivenza del collegio, per oltre quattro secoli. Tutto era finalizzato al conseguimento di determinati obiettivi e l'osservanza delle norme era perseguita con la previsione di punizioni rapportate alla gravità della mancanza. Per i convittori, escluse le pene corporali, non previste, si ricorre alla segregazione nella propria camera, all'isolamento, alla decurtazione o privazione del cibo, infine all'espulsione. Le misure punitive sono comunque sempre accompagnate alla *pena privationis* recepita come l'espediente coercitivo più efficace e che, in fondo, si traduce in un risparmio di derrate per la Casa. Il cibo, uno dei principali diritti del sapienziano, è ampiamente usato come strumento di punizione corporale, con evidenti riflessi immediati anche sul piano psicologico. La vita giornaliera dello studente era scandita dalla preghiera, dal convivio, dallo svago, dallo studio, ma le occasioni «sociali» dei convittori erano principalmente legate all'assunzione del vitto; la permanenza nel refettorio implicava l'osservanza del silenzio e l'attento ascolto della lettura di testi liturgici ad opera di uno studente a turno incaricato, per la durata di una

[29] Non è stato possibile definire il quadro dei rifornimenti di carne; l'analisi delle informazioni infatti non consente di stabilire l'apporto di questo genere anche dai poderi del collegio. La stessa documentazione si presenta alquanto contraddittoria. Come si è visto (nota 28), si acquista ghianda che si usa solo per allevamenti di suini a scopo alimentare. In altre indicazioni la Casa acquista insaccati e lardo (*ibid.*, reg. 13, c. 52*r*).

nana[30]. Il refettorio stesso era peraltro, proprio ai fini educativi, ogo deputato all'applicazione della *pena privationis* poiché, escluse azioni religiose, in quel luogo soltanto tutti gli studenti si riuni- insieme e solo nel refettorio era possibile consumare pasti[31]. Il o assisteva in piedi allo svolgimento dei pasti e la sua presenza uiva un esempio da non imitare per gli altri convittori[32]. L'eser- del diritto al cibo si configura però, per il sapienziano, anche obbligo perché, mediante la regolamentazione con severe norme ivieto di mangiare altri cibi che non fossero preparati dalla cucina ollegio[33], si denota anche una attenzione nei confronti dell'igiene ntare.

riforma statutaria più vicina al periodo considerato, è quella a nel 1553. È strutturata in 52 articoli che, esclusi quelli che o una attinenza con l'organizzazione del collegio, fanno tutti ito riferimento alla tematica dell'alimentazione. Diritti e doveri ernano nei vari articoli, ma è significativa la precisazione che rne l'applicazione della *pena privationis*. Vengono punite con a pena le mancanze degli studenti, mentre quelle dei servitori li «officiali» comportano la decurtazione del loro salario e, nei iù gravi, il licenziamento dal servizio della Casa. Se uno studente e ed ottiene del pane o del vino fuori della mensa sarà punito a riduzione del cibo per un mese, mentre chi ha provveduto elargizioni irregolari sarà punito con una sanzione in denaro. In di percosse a danno di altri studenti le pene variano in relazione gravità delle stesse; si va dalla riduzione del vitto per tutta la a della permanenza nel collegio, alla riduzione della razione

---

tem quod, in dicto refectorio, dum scolares comedunt in mane, videlicet more religio- legant de sanctis scripturis secundum tempora congruentia, per aliquem dictorum m qui suam faceret septimanam» (ASPG, *Sapienza vecchia*, *Miscellanea*, reg. 1, c. 35*v*); quod omnes teneant silentium maxime dum legitur et nullus de refectorio exeat sine m rectoris» (*ibid.*, cc. 63*v*-64*r*).

a le costituzioni del cardinale che le varie riforme, insistono sulla obbligatorietà di are i pasti nel refettorio; soltanto in caso di malattia era concesso allo studente di re in camera; se gli studenti avessero voluto mangiare in camera, era prevista soltanto ministrazione di pane e vino (ASPG, *Sapienza vecchia*, *Miscellanea*, reg. 1, c. 40*v*).

utte le norme che prevedono punizioni fanno riferimento anche all'esempio che esse costituire per gli altri.

SPG, *Sapienza vecchia*, *Miscellanea*, reg. 1, c. 4*r*.

alimentare per un mese, al digiuno per uno o più giorni. Lo studente che ha commesso furti è punito con la restituzione del triplo del valore del bene sottratto e con la restrizione alimentare per un mese.

Il regime alimentare risponde ad una regolamentazione che disciplina non soltanto gli orari e le razioni giornaliere, ma anche la composizione dei pasti in occasioni particolari quali le «festivitates celeberrime» e i digiuni. Un'intera rubrica regola i modi di accesso al refettorio e il comportamento che gli studenti devono seguire[34], prende altresì in considerazione le condizioni ambientali ed igieniche del refettorio che non deve essere eccessivamente freddo né umido, si stabiliscono i limiti di durata dei pasti ed infine cura che il «canaparius» provveda affinché tutti abbiano la propria razione di cibo, annotando, eventualmente, se qualcuno degli studenti non abbia ricevuto la razione assegnatagli[35].

4. *Quanto e quale cibo.* – La gestione alimentare del collegio prevede, ovviamente, l'adozione delle regole imposte dal calendario liturgico, soprattutto in tema di «carnisprivio» e «ieiunum».

Al fine di fornire una valutazione del regime alimentare adottato, si è ritenuto opportuno confrontarlo con quello contemporaneamente in uso presso altre comunità religiose ed assistenziali cittadine. I dati emersi, scaturiti da un sondaggio a campione nei registri finanziarii di monasteri ed ospedali, evidenziano senz'altro una maggiore disponibilità di vettovaglie del Collegio, soprattutto per quello che concerne la carne, il vino, l'olio e i generi per così dire voluttuari (dolci, spezie, vini liquorosi e frutta)[36]. Considerando la relativa esiguità del sondaggio questi dati non pretendono poi di fornire l'assoluta certezza di quanto detto, come è emerso dalla pubblicazione di un recente studio[37].

[34] *Ibid.*, cc. 15*v*-16*r*.

[35] «(...) habeat tabellam in qua sint conscripta omnia nomina et, baculo iuxta nomen immisso vel detracto, signet eorum nomina qui sua portiones habuerint vel non habuerint...» (*Ibid.*, c. 16*r*).

[36] Il sondaggio ha interessato i registri finanziari e amministrativi dell'ospedale di S. Maria della Misericordia, del convento di S. Domenico e del monastero di Monteluce.

[37] Si tratta di G. CASAGRANDE, *Gola e preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, Foligno 1988. È l'edizione critica di un ricettario di un monastero perugino. Vi si legge una tendenza alla ricercatezza culinaria e, a parziale contraddizione di quanto affermato nel testo, una ricchezza e varietà nei prodotti base per la confezione dei cibi.

costituzioni degli esecutori testamentari, redatte poco dopo la del fondatore, nel 1368[38], riservano molte rubriche alla deter-ione del vitto degli studenti. Volendosi evitare gli eccessi e assi-e nel contempo le razioni necessarie, agli studenti deve essere buita una quantità di pane, di vino e di acqua a discrezione del e; ogni giorno spettano inoltre ad ognuno dodici once di carne, pondenti a circa tre etti e mezzo[39]. La carne prevista è quella di to[40] ma se gli scolari decidessero per un altro tipo possono ottenerla, purché la spesa resti complessivamente invariata; si stano così anche carne di agnello (nel periodo dopo la pasqua), (in estate). Tuttavia, sempre dalle «Spese giornaliere», sappiamo engono acquistati anche polli, galline, oche, trippe di vitella, ora e conigli. Di certo la spesa per la carne rappresenta comunque arte consitente delle uscite del collegio; nel 1586, ad esempio, su scita totale di 812 scudi, le spese per il macello ammontano scudi, più di un quarto dunque della spesa complessiva. Nei di astinenza dalle carni, le uova si presentano, nell'economia ntare, come genere di primaria importanza; insieme con il pesce, misura minore col formaggio, costituiscono l'unico apporto di ne. Sono il pasto usuale per la colazione, intervengono nella zione di cibi come il brodetto o il pangrattato, sono l'elemento pale delle frittate, e uno degli ingredienti determinanti per la razione delle lasagne e dei suoi derivati (maccaroni e tagliolini) ne dei dolci (frittelle, torcoli e torte)[41].

ruolo molto importante, come alimento di «magro», è svolto esce; generalmente si tratta di pesce d'acqua dolce, proveniente go Trasimeno e dal fiume Tevere; tonno, aringhe e alici venivano rticolare consumati nel giorno di S. Gregorio, protettore del io, e di S. Martino. Il pesce sostituiva la carne per molti giorni ; oltre che per tutta la quaresima, era vietato mangiare carne venerdì, nei *quattro tempora* e nelle vigilie delle principali festività

SPG, *Sapienza vecchia*, *Miscellanea*, reg. 1, cc. 31*r*-41*v*.
d., c. 34.
d., c. 34*r*.
acquistano uova tre-quattro volte la settimana, sei coppie a testa per una spesa che ra i 2-3 scudi.

religiose [42]. Complessivamente si mangiava pesce per oltre cento giorni l'anno, con una spesa di un certo rilievo [43].

Il formaggio (cacio), prodotto con il latte degli allevamenti ovini delle proprietà del Collegio, è utilizzato quasi esclusivamente per condire altri cibi. Il suo consumo è pertanto molto limitato: sulle lasagne, per condire la zucca, la trippa e sulle polpette. Delle trenta-quaranta «palle de cacio» [44] che il collegio riceveva dai poderi, dedotta la quantità consumata e quella (tre-quattro palle), mangiata dai topi, nulla restava per la vendita; per il giorno di pasqua del 1579, per condire le lasagne in brodo viene acquistato del formaggio di Parma già conosciuto ed apprezzato.

Altri prodotti largamente utilizzati sono le verdure, i legumi e, in misura più contenuta, la frutta fresca e secca. Non c'è dieta giornaliera, in ogni periodo dell'anno, che non preveda l'uso di verdure o legumi, in quantità peraltro non quantificabili, ma sicuramente tali da costituire, almeno una volta al giorno, il primo piatto; i vegetali costituiscono l'ingrediente principale del brodetto, ma sono consumati anche come contorni ad altre pietanze a contenuto proteico (carne, pesce ed uova). Essendo prodotte dai poderi della casa, soltanto in minima quantità, le verdure si acquistano sul mercato con una spesa abbastanza consistente (circa 80 scudi annuali), che rapportata alla necessità di garantire almeno 365 piatti, ne fanno comunque genere abbastanza a buon mercato. Due volte la settimana vengono acquistati porri, cavoli, zucche, cipolle, rape, finocchi, bietola, da utilizzare come primo piatto, nonché prezzemolo, maggiorana, aglio, rucola, basilico, come erbe da condimento. L'insalata è la sola verdura che viene acquistata settima-

[42] Le prescrizioni ecclesiastiche in materia di astinenza e digiuno vengono riprese anche dagli statuti della città: «Volumus etiam et ordinamus quod comedentes seu qui comederint carnes diebus et temporibus infrascriptis, in quibus eius carnium prohibitus est a Sancta Matre Ecclesia, videlicet in diebus quadragesimalibus et in diebus quattuor temporum et vigiliarum festivitatum Sancte Marie, apostolorum et aliorum sanctorum et diebus veneris, condemnetur et condemnari debeant in decem libras denariorum» (*Statuta Augustae Perusiae*, Perusiae apud Hieronymum Francisci de Carthulariis, 1523-1528, L. III, Fol. XVII).

[43] Per la quarešima del 1599 ad esempio, per gli acquisti di pesce a pranzo e a cena, si spendono ben 28 scudi (ASPG, *Sapienza vecchia, Spesa giornaliera*, reg. 13, c. 118*r*).

[44] Una palla corrisponde a circa 3 ettogrammi (ASPG, *Sapienza vecchia, Spesa giornaliera*, reg. 12, c. 68*r*).

nte, a cura del portinaio, durante tutto l'anno in virtù della sua
ilità sul mercato in ogni stagione.
onsumo dei legumi è meglio definibile per quello che concerne
ntità, essendo il loro approvvigionamento espresso in misure di
tà, ad eccezione dei piselli che vengono utilizzati freschi. Nei
i di spesa giornaliera l'entrata di ogni qualità di legume prodotto
asa è registrata in partite specifiche, mentre i fagioli e le lentic-
cquistate sul mercato sono annotati tra le uscite in denaro degli
registri. La produzione di fave, ceci, cecere, piselli e lupini,
garantire l'autosufficienza, risulta tale da costituire una discreta
di reddito per la Casa, soprattutto le fave, prodotte in kg 700
. Dall'analisi del movimento dei legumi non risulta che la Casa
cesse in proprio fagioli, che compaiono nel regime alimentare
na certa continuità, anche se non ci sono motivi plausibili da far
e impossibile la loro coltivazione; nonostante la disponibilità di
adatti e la situazione climatica favorevole, non se ne produce
ina.
erso il caso delle lenticchie, che richiedono particolari condi-
per essere coltivate o quanto meno per renderne la produzio-
veniente. I legumi, per i pregi insiti nel loro potere nutritivo
iscono, per così dire, un «cibo strategico» in quanto facil-
conservabili ed eventualmente, da usare in situazioni di crisi
tari.
frutta riveste un ruolo marginale nel complesso dei prodotti
tari ma non manca mai; il tipo e la quantità sono in relazione
produzione stagionale ad eccezione della frutta secca: noci,
ne, nocciole, fichi secchi, prugne passite ed uva secca, reperibili
rso dell'intero anno. Pere, melograne, mele e uva sono presenti
nensa in autunno; le arance in inverno, pesche, prugne, albicoc-
primavera inoltrata, meloni in estate. Non determinabile è la
tà della frutta distribuita ma si sa, con certezza, che la maggior
li essa veniva comperata con una modica spesa. Due qualità di
ricorrono in occasioni particolari: le pere cotte e condite per il

---

1581 vengono vendute 73 mine, 24 quarti e 1 coppa di fave corrispondenti a 401
con un ricavo di 19 scudi, che sono poi pari al salario annuo di un lavoratore.

giorno di S. Gregorio e le castagne per S. Martino, queste ultime nella quantità complessiva di 80 kg per una spesa, notevole, di uno scudo e 60 baiocchi.

Tra i generi che la Casa utilizzava per le proprie esigenze alimentari ci sono gli olii e i grassi utilizzati per il condimento dei cibi e le spezie per la loro aromatizzazione. Dalla documentazione catastale è noto che in quasi tutti i terreni in collina si coltivava l'olivo con una resa che oscillava tra i 30 e i 60 mezzolini (1.000-2.000 litri); l'olio, oltre che ad essere utilizzato per le necessità della Casa, costituiva un cespite d'entrata abbastanza consistente[46]. L'oculata gestione dei prodotti oleari è rilevabile anche dal confronto dei consumi annuali che oscillavano tra i 12 e i 13 mezzolini; considerando fissa la quota necessaria all'illuminazione, le restrizioni dovevano necessariamente riguardare l'uso alimentare dell'olio. Con 700 grammi circa di consumo giornaliero, l'olio costituiva la maggior parte del consumo di grassi sulla tavola della Sapienza, ma venivano usati anche lardo, strutto e burro, quest'ultimo in quantità marginali e utilizzato sotto forma di panna di latte raffreddata da impiegare, come lo strutto, nella preparazione dei dolciumi.

Il lardo invece è usato in quantità discrete, come ingrediente dei «brodetti» che costituiscono il pasto principale, oppure per rendere più saporite le polpette e la carne cotta sullo spiedo. Le informazioni di cui si dispone fanno ritenere che esso fosse esclusivamente acquistato in quanto non prodotto, nonostante fosse largamente usato (in media 15-20 kg).

L'uso più o meno abbondante di spezie fornisce sufficienti indicazioni sulla cura dedicata alla preparazione dei cibi, strettamente collegata alla elaborazione dei prodotti di base. Sono registrati acquisti di senape, utilizzata per preparare la mostarda, di pepe, zafferano, can-

[46] Nel 1574, al tempo del rettore Valerio Arriguzzi, si accerta una giacenza di olio in dispensa di 39 mezzolini e 3 quarti; nel mese di marzo, al termine cioè del raccolto, e della molitura delle olive, viene registrato un introito di 28 mezzolini, 1 quarto e 7 libbre (raccolto abbastanza scarso). Del totale di 67 mezzolini, 34 ne vengono venduti con un ricavo di 87 scudi, mentre 12 mezzolini vengono utilizzati per le esigenze del Collegio (cucina e illuminazione) e 21 ne vengono accantonati come riserva. L'esigenza di creare una scorta derivava dall'andamento incerto dei raccolti. Nel caso appena riportato, soltanto una lungimirante politica di stoccaggio aveva consentito di far fronte alle necessità.

garofani ed anice. Ad esclusione del pepe, usato in quasi tutte anze, le altre spezie vengono utilizzate prevalentemente nei dolci in occasioni particolari dell'anno, cosicché la spesa che ne gue non è elevata (tra i 30 e 40 baiocchi).

conclusione va rilevato che i dati forniti dalla documentazione istica sull'approvvigionamento dei generi alimentari non con- o di riferire con certezza la loro qualità e la loro quantità. Se infatti che offrono un quadro complessivo abbastanza fedele, ttanto vero che molte sono le lacune, giustificate dalla mancanza cumentazione e probabilmente anche dalla scarsa conoscenza dei di amministrazione del collegio. Dei prodotti acquistati non pre annotata la quantità, mentre per alimenti molto importanti i fagioli e le carni suine, non si è in grado di fornire informazioni di altri ancora sfuggono troppi elementi da rendere impossibile asi valutazione.

ta ordinaria e diete speciali. · La massa dei documenti, sufficiente- esaustiva per gli aspetti fin qui esaminati, non è altrettanto a circa il «come» i cibi venissero preparati. A ciò occorre ag- ere la consuetudine che prevedeva l'assunzione di cuochi fore- Per tutto il primo secolo di vita del collegio, quasi tutti i cuochi, i con incarico annuale, risultano ultramontani, tedeschi o francesi. sappiamo se ciò fosse dovuto a una fama di particolare perizia te culinaria, ma è verosimile che essi condizionassero comunque udini alimentari della comunità al cui servizio si trovavano. Di occorre dire che la gamma dei prodotti a disposizione non era osì ampia e che comunque occorreva tener conto del rigore parsimonia che caratterizzano l'amministrazione del collegio. tenore del regime alimentare dei sapienziani appare senz'altro ore ad un livello quantitativo e qualitativo medio, è anche vero a le costituzioni che la tradizione alimentare avevano creato bitudini di «menu chiusi», ispirati al principio di far corrispon- l massimo della capacità nutritiva al minimo della spesa. Per un secolo gli ingredienti utilizzati per la preparazione delle ze risultano sempre gli stessi e i nuovi prodotti importati dal- rica non compaiono sulla tavola della Sapienza. Se si pensa che o alle prime costituzioni restano invariate le razioni di pane e di

vino, che negli aggiornamenti del 1492 è predeterminata la quantità di zafferano da acquistare, che le annotazioni dei primi del XVI secolo incoraggiano il consumo dei prodotti vegetali, si può affermare con sicurezza che non vi furono mutamenti di rilievo nella gestione alimentare della Sapienza per oltre due secoli di vita e che quindi non cambiò né il gusto né la quantità di cibo.

Nello stesso tempo si è consolidata una dieta che privilegia un ampio consumo di vegetali, di legumi e di paste alimentari che sono l'ossatura portante del regime dietetico del Collegio, opportunamente integrato da carne, uova, pesce e, limitatamente, da formaggio. La citata rubrica *De victu scolarium* delle costituzioni del 1368 fissa le caratteristiche della dieta «ordinaria» che deve essere garantita ai sapienziani in considerazione della loro condizione di studenti stabilendo che «scolares ipsi victum condecentem habeant»[47]; l'istituzione deve assicurare pertanto la somministrazione di pasti che, pur tenendo conto di determinate esigenze di economia e di frugalità, rispondano pure alle necessità dei giovani convittori, anche in relazione ai loro impegni di studio.

Il pasto del giorno, *prandium*, era composto di due portate: un primo a base di minestra vegetale preparata con le verdure stagionali oppure lasagne condite con salsa vegetale («saore») ed un secondo, a base di carne (castrato, agnello, vitello) cotta in diversi modi: allo spiedo, sulla gratella, stufata, in umido («guazzetto») e bollita[48]. Il pasto della sera prevedeva ancora il brodetto, verdure lessate, insalata e ancora carne. Per pasto ordinario è da intendersi anche quello consumato nei giorni di «carnisprivio» nei quali, accanto al pesce che sostituisce la carne, e all'olio d'oliva al posto dei grassi animali, è previsto l'impiego ancor più massiccio di verdure, utilizzate nella preparazione di minestre vegetali («brodetto» ordinario) senza la presenza di pasta. La rubrica XLII della riforma del 1553 concede una deroga alla totale assenza di carne nel vitto degli ultimi tre giorni della quaresima: «In carnisprivio curet rector, ut a laboratoribus, vel

[47] ASPG, *Sapienza vecchia*, *Miscellanea*, reg. 1, c. 34*r*.

[48] Il modo di cucinare è desunto dalle informazioni sugli attrezzi della cucina: spiedone per carni allo spiedo, teglie per il guazzetto, graticola per la carne o per il pesce.

is domus emat tot pullos, ut singuli scholastici, singulis tribus diebus carnisprivii, singulos habeant pullos...»[49].

digiuni parla la rubrica *De jeiuniis* delle costituzioni del cardinale i dice che, una volta la settimana, il sabato, e nelle vigilie delle ali festività religiose, agli studenti venga dato soltanto un pasto no «more religiosorum»[50]. L'unico pasto doveva essere consu- «comuniter», ad accentuare il valore penitenziale del digiuno. larmente rigido il vitto del venerdì santo che prevedeva soltanto ministrazione di pane ed acqua; tuttavia, il giorno precedente, edì santo, *in cena Domini*, era prevista una compensazione della tà di cibo non distribuita il giorno successivo: gli studenti eant ultra solitum, compensando secundum quod in festivitati- leberrimis...»[51]. Le *festivitates celeberrime* sono stabilite fin dalle zioni originarie ed integrate successivamente dalla tradizione re feste. La festa di S. Ercolano, patrono della città, è la prima ere celebrata in ordine di tempo. Partecipazione alle funzioni se e gratificazione alimentare sono strettamente collegate; a co- nfatti che parteciperanno alla processione in onore del Santo o distribuite tre libre di «ciabaldoni»[52]. La colazione, «ientacu- , in occasione di questa festa, oltre i ciabaldoni, prevedeva anche ne, pere, mele di Sassoferrato da cuocere e condire con anice fani. Per pranzo si consumava brodetto a base di riso condito ezie, carne di vitello e spinaci; per la cena si servivano ancora to e carne di vitello con insalata. Negli anni in cui il 4 marzo, i S. Ercolano cadeva nel periodo quaresimale, vi era una deroga escrizioni in tema di alimentazione. La festa di S. Gregorio, ore della Casa, era l'occasione più grande ai fini di un più ricco er coloro che partecipavano alla festa e cioè gli studenti, i preti ebravano le funzioni religiose ed i poveri che ricevevano quel

---

PG, *Sapienza vecchia*, *Miscellanea*, reg. 1, c. 14*v*.
., c. 34*r*.
., c. 15*r*.
iabaldone è una sorta di frittata dolce confezionata a mo' di calzone all'interno del rano pepe, uva passa, mandorle, cannella e zucchero (cfr. G. CASAGRANDE, *Gola a*... cit., p. 121).
aculum, voce tardo medievale che indica il pasto del mattino prima del pranzo (cfr. ELLINI, *Lexicon totius latinitatis*, II, Patavii 1828.

giorno del grano in elemosina[54]. La particolarità del vitto era data anche dalla somministrazione di dolci, frutta e bevande speciali. Il pesce sostituisce la carne nei secondi piatti ed è molto vario; mentre intorno agli anni '70 si parla solo di «tenche», provenienti dal lago, verso la fine del secolo esso comprende anche anguille, aringhe, tonno e alici. La eccezionalità della festa era data anche da una spesa fissa per il noleggio di piatti, bicchieri e vasellame vario[55], ad indicare che i pasti si articolassero in più portate. La preparazione dei cibi iniziava la vigilia della festa anche perché tra studenti ed ospiti il numero dei commensali era decisamente superiore alla media[56]. Il pasto del mattino prevedeva legumi, frutta secca e frittelle; a pranzo pesce fritto e pesce lesso condito con mostarda[57], lasagne con il «saor di rucola», verdure di vario genere e torcolo per dolce. La sera si mangiava riso con mandorle e ancora pesce accompagnato con verdure; anche il vino non era quello consueto; si beveva infatti vino aromatizzato con spezie e vino di uva passita della stessa Casa. I religiosi, qualche volta anche il vescovo e l'abate di Montemorcino, (18-20 in media), chiamati per le celebrazioni delle funzioni religiose, per tutto il periodo considerato, ricevevano lo stesso pasto[58].

Tradizionale, per il giorno di pasqua era il consumo di carni caprine; abitualmente infatti, come si è detto, si consumava molto castrato e agnello; di norma venivano acquistati 5 capretti da mangiare nel pasto del giorno insieme alle lasagne e l'immancabile verdura mentre la mattina, allora come oggi, la colazione era a base di uova sode precedentemente benedette.

[54] «In festo divi Gregori, doctoris Ecclesie et advocati collegii, dentur signulis scholasticis tres librae piscium... et pro anima fundatoris dentur, ad hostium, pauperibus elemosyna in qua erogentur duae minae grani» (ASPG, *Sapienza vecchia*, *Miscellanea*, reg. 1, c. 15*r*).

[55] Per tutti gli anni presi in esame risultano annotazioni regolari di spesa per l'acquisto e per il noleggio di piatti, bicchieri e vasellame vario da vasai perugini.

[56] Una nota di consumo dell'olio del 1575 riferisce: «Adì 10 detto (marzo), per cocere le frittelle per i novizi libre 10; adì 11, per cocere il pescio di S. Gregorio quarti 1». Si tratta, come si vede, di un consumo rilevante che si giustifica solo con un aumento delle razioni alimentari (ASPG, *Sapienza vecchia*, *Spesa giornaliera*, reg. 5, c. 99*r*).

[57] La mostarda aveva gli stessi ingredienti base e cioè mosto cotto, aceto e senape.

[58] ASPG, *Sapienza vecchia*, *Spesa giornaliera*, reg. 10, c. 41*v*.

orno di S. Martino non compare nelle costituzioni come *festivitas ima*, tuttavia, dal punto di vista alimentare è comunque un'oc- particolare. La mattina si mangiavano castagne e pere cotte izzate; a pranzo il primo piatto era costituito da una minestra cchie e da trippa preparata a «guazzetto» e interiora di bovino; uova e minestra vegetale. In questa occasione compariva sulla il vino novello, già presente nelle cantine della Casa alla fine se di ottobre.

esta di Natale è l'ultima, in ordine cronologico, delle occasioni lari; di essa si occupa la rubrica XXXXI delle costituzioni del La spesa sostenuta per il vitto di questo giorno è la più alta alle altre feste poiché, tra la vigilia e la festa di Natale si no in media 2-2,5 scudi, dovuti principalmente all'acquisto di e, di pesce e di carne e di altri ingredienti costosi come le e bevande speciali. Le norme statutarie stabiliscono, come ni particolari, le feste per il conseguimento del dottorato di un iano [60]. Le razioni di vivande distribuite sono quelle di ogni ma accanto ad esse ci sono pure *placentae* e *bellaria* cioè generi ari: vino dolce, dolciumi e frutta. Il tutto però non deve e la spesa necessaria alla fornitura delle previste razioni di pane no, in linea con la tradizionale rigidità amministrativa della Casa.

, *Miscellanea*, reg. 1, c. 14.
, c. 13*r*.

ANGELA SPINELLI

Luoghi pii laicali e misti a Napoli dal XVI al XIX secolo

Da sempre è esistita una distinzione tra cucina familiare o popolare e cucina raffinata destinata alla mensa dei ricchi[1], che nel '700 rispondeva ai dettami della cucina francese.

Tranne che nelle grandi occasioni in cui si offrivano dei fastosissimi banchetti, le spese della tavola non costituivano un capitolo fondamentale di bilancio per un nobile italiano del '700. Nella cucina popolare, invece, solo in occasione delle feste consacrate si offriva una larga possibilità di rifarsi con una pantagruelica scorpacciata collettiva[2].

È inoltre da tener presente che in passato la Chiesa affiancava ed addirittura sostituiva lo Stato attraverso servizi sociali ed assistenziali quali ospizi, confraternite, ospedali.

Nutrire i poveri è una clausola assai frequente nelle disposizioni testamentarie, ed ovviamente le opere pie fruivano molto di questi lasciti. I poveri hanno però un ruolo del tutto occasionale: servono semplicemente ad espletare un rito che guarda altrove, alla salvezza dell'anima di chi ha disposto di assisterli; l'operazione ha tutto il sapore della liturgia e si svolge secondo modalità rituali[3].

Le disposizioni sui pasti da somministrare ai poveri nel caso di lasciti sono generiche: «secundum possibilitatem», «ut melius potuerint»[4], dando ovviamente un ruolo preminente al pane ed al vino come simboli evangelici[5].

---

[1] V. TETI, *Il pane, la beffa e la festa*, Rimini-Firenze, 1976.
[2] F. VALSECCHI, *L'Italia nel Seicento e nel Settecento*, Torino 1967, p. 75.
[3] M. MONTANARI, *L'alimentaione contadina nell'Alto Medioevo*, Napoli 1979.
[4] *Ibid.*, pp. 453-454.
[5] *Ibid.*, p. 455.

alcuni periodi storici solo attraverso gli enti assistenziali è pos-
ricostruire la vita materiale delle classi subalterne. Questa breve
i sofferma su tre enti assistenziali napoletani: l'ex Santa casa
nnunziata, l'Arciconfraternita dei pellegrini ed il Pio monte della
cordia; purtroppo gli archivi sono spesso privi di inventario
inventario risalente perlomeno ad un secolo addietro, nel quale
no documenti andati nel frattempo distrutti o dispersi.
1322 fu eretta la chiesa dell'Annunziata; in seguito venne ordinata
nfraternita chiamata dei Battenti e la pia associazione volle edifi-
n ospedale per i poveri. Dopo circa cento anni la regina Giovanna
icostruì e donò alla Casa molti terreni; seguirono numerosi altri
ttori, tanto che nel secolo XVII tutte le ricchezze fruttavano
00.000 scudi; fu quindi fondato anche un asilo per i trovatelli[6].
le al 1890-1895 l'ultimo inventario dell'archivio della Santa casa,
o da Giovan Battista D'Addosio, segretario generale ed archivi-
nventario è diviso in cinque parti: Projetti o esposti, Patrimonio,
oilità generale, Affari generali, ex Banco. Vi è inoltre una serie
a 650 pergamene restaurate recentemente dal laboratorio della
di Grottaferrata[7].
sto inventario ha ormai solo valore di documento, mentre
le alla ricerca poiché l'archivio, dopo quella data, ha subito
li distruzioni, tra guerre, incendi ed incuria. Oggi l'archivio
di un ammasso di registri del Banco e di volumi antichi senza
tipo di classificazione, uniti al materiale della Usl 44, alla quale
sa è stata accorpata. Sono stati reperiti tre volumi di Appunta-
(così venivano chiamate le deliberazioni) dai quali si sono potute
le notizie che seguono[8].
nnunziata svolgeva dunque nei secoli XVI e XVII questa sua
benefica. Le disposizioni che venivano impartite dai governatori
non erano attuate. Nella stessa Casa talora bisognava dirimere
uestioni che nascevano tra i dipendenti o tra questi e le fanciulle:
mpio nel periodo natalizio vi era la distribuzione delle anguille

---

FILANGIERI RAVASCHIERI FIESCHI, *Storia della carità napoletana*, I, Napoli 1875.
MAURI MORI, *Pergamene dell'Annunziata, 1194-1400, 1400-1450*, Napoli 1969, voll. 2.
UNE DI NAPOLI, USL 44, *Archivio dell'ex Santa casa dell'Annunziata, Appuntamenti*,
e XII.

e dei capitoni che provenivano da Lesina nonché delle galline e dei capretti portati dall'università della Valle, in Terra di Lavoro (tradizioni alimentari tuttora molto vive nel Napoletano).

La divisione dei generi alimentari che giungevano alla Casa nel periodo natalizio era sempre motivo di malumori, tanto da indurre i governatori a deliberare in proposito, attribuendo a chi rivestiva un ruolo più importante un numero maggiore di anguille e capitoni. In questa meticolosa suddivisione veniva ignorata la mensa delle fanciulle. Con il passare degli anni tale disputa divenne sempre più accesa, tanto da indurre i governatori a deliberare a favore degli ospiti pur di mettere fine agli abusi [9].

Oltre a questi conflitti relativi alla spartizione e alla qualità dei cibi, malumori nascevano perfino sui luoghi in cui venivano consumati, tanto che i governatori deliberarono anche su questo argomento [10].

Sia nel volume V che nel XII degli Appuntamenti troviamo delle istruzioni precise per il «veditore della Casa» [11] e per il buon mantenimento della dispensa [12].

Il veditore aveva un compito di non poca responsabilità, in quanto il suo giudizio sulla qualità dei generi alimentari era inappellabile; a lui inoltre erano affidate le «doppie chiavi» di accesso alla dispensa, che in considerazione dell'indigenza e della miseria del tempo rappresentava una vera e propria stanza del tesoro.

È da notare come le disposizioni tendano acché gli alimenti che pervengono nella Casa siano di ottima qualità e come il vino «buono» venisse dato anche agli ammalati [13]. Per soddisfare ancora meglio le proprie esigenze la Casa assunse due vermicellari, mestiere importante nell'ambito dell'alimentazione napoletana [14].

Sempre in relazione alla spartizione dei generi alimentari difficoltà derivavano ai governatori anche nel comportamento di alcune «figliole» le quali, compiendo imprecisati favori, ottenevano in cambio razioni di

[9] *Ibid.*, vol. V, c. 311, 8 mar. 1580, e vol XII, c. 130*r*, 21 gen. 1599.
[10] *Ibid.*, vol. XII, c. 162, 1° ott. 1602.
[11] *Ibid.*, vol. V, c. 9, 25 giu. 1526 e c. 208, 1579.
[12] *Ibid.*, vol. XII, cc. 33-34, 28 gen. 1592.
[13] *Ibid.*, c. 133, s.d.
[14] *Ibid.*, vol. V, c. 25, 8 nov. 1526.

più abbondanti e migliori di qualità quali carne di vitella, galline, fresche e pan bianco, generalmente destinate agli ammalati[15].

nostante l'abbondanza delle proprietà, nella Santa casa avvenivano enze di trattamento e con il passare dei secoli ne conseguì overimento dei beni. Infatti studi del secolo XIX hanno dimo- che il trattamento alimentare dei trovatelli era così scadente da minare una mortalità media del 78% nel primo anno di vita restante 22% nel secondo anno.

ambini in tenerissima età venivano affidati a nutrici ciascuna quali ne allattava due o tre e pochi soltanto venivano affidati e che li allattavano nelle campagne.

limentazione delle balie della Casa era la seguente: ogni giorno na di esse riceveva 28 once di pane e 4 centesimi per comprare azione; la sera 7 once di pasta. A mezzodì: un quarto di caraffa no, 8 once e un quarto di pasta o, invece, verdura che veniva ata a tre franchi e un centesimo per dieci balie; per secondo e uova o 8 once e un quarto di carne vaccina, oppure 5 once zzo di baccalà; 3 once di formaggio per ognuna; 3 once e un o di lardo per condimento[16].

Arciconfraternita della Ss. Trinità dei pellegrini[17], sorta a somi- za di quella di Roma fondata da S. Filippo Neri nel 1548 è stata ta nel 1579. Il suo primo governo ebbe a capo il primicerio rdo Jovine e le riunioni avvenivano nel monastero di Sant'Ar- lo a Baiano. L'Arciconfraternita ospitava i pellegrini che, soprat- in occasione degli anni santi, passavano da Napoli per recarsi ma. Per mantenere sia l'ospedale che il convalescenziario e la l'Arciconfraternita si serviva di questuanti, che giravano per la ed il circondario chiedendo elemosine in danaro ed in «robe»[18].

---

id., vol. XII, c. 28, 27 apr. 1591 e c. 64, 4 feb. 1594.

ll'alimentazione del popolo minuto in Napoli. Lavori due approvati dall'Accademia pontaniana, 1863, p. 18.

FILANGIERI RAVASCHIERI FIESCHI, *Storia della carità*... cit., III, Napoli 1875, pp. 16-18.

RCHIVIO DELLA SS. TRINITÀ DEI PELLEGRINI, Napoli, *Libretti di elemosine per la provincia di to Citra*, vol. 2, 1581. Il libretto è stato consegnato al procuratore ed esattore edale «con instruzione di annotare le elemosine che provengono dalla provincia di ato Citra e con l'ordine di far sottoscrivere ciò che è stato dato in denaro o in robe pporre il loro solito sigillo».

Nei registri delle elemosine sono annotate sia quelle ricevute in danaro sia quelle in natura: frutta e verdura secondo le stagioni, carne, ma soprattutto fegato e milza e grande abbondanza di pane e vino che sono il simbolo della carità cristiana [19]. Nel «Libro delle spese quotidiane ordinarie et estraordinarie...» per il 1692, il maestro di casa segnava giorno per giorno il numero dei pellegrini, dei convalescenti e delle persone di casa presenti sia a pranzo che a cena ed inoltre la spesa in danaro per l'acquisto dei cibi e ciò che il medico ordinava per i convalescenti.

Sono da rilevare le differenze nel trattamento alimentare riservato ai convalescenti rispetto a quello destinato alla famiglia ed ai pellegrini. Nella dieta dei convalescenti, per ordine del medico, le uova dovevano essere necessariamente fresche, qualità che non è indicata per quelle utilizzate per la tavola della famiglia e dei pellegrini [20]. Per i convalescenti, inoltre, veniva adoperata la carne anche il venerdì, mentre il consumo di tale alimento, in quel giorno della settimana, era escluso per tutti gli altri.

Il Pio monte delle misericordia fu fondato nel 1601 da sette gentiluomini napoletani. Il governo anche in seguito era ripartito tra sette uomini e ad ognuno era affidata un'opera di misericordia: l'amministrazione del patrimonio, visitare gli ammalati, seppellire i morti, procurare la liberazione dei prigionieri, riscattare gli schiavi, ospitare i pellegrini, e dar da mangiare ai famelici e da bere agli assetati [21].

Le opere nelle quali il Pio monte si prodigò maggiormente furono il soccorso ogni venerdì a tutti gli infermi poveri dell'ospedale di S. Maria del Popolo, ai quali venivano dati un piatto di pasta, carne e frutta, e la fondazione nelle carceri di Vicaria di un oratorio intitolato all'Angelo custode. I detenuti ricevevano due volte al mese un pane, una caraffa di vino ed una moneta; per gli infermi si mutava il vino in denaro.

[19] ARCHIVIO DELLA Ss. TRINITÀ DEI PELLEGRINI, Napoli, Libro di elemosine, 1583-1584; Libro delle elemosime e numero dei pellegrini, a. 1584; Libro «Introito et ricordo di tutte le carità che verranno allo spitale delli Pellegrini della Ss. Trinità di Napoli tenuto da Bartolomeo Lapaccini..., 16 agosto-22 novembre 1584.

[20] *Ibid.*, Libro delle spese quotidiane ordinarie et estraordinarie de' peregrini e convalescenti, 1693, c. 53.

[21] T. FILANGIERI RAVASCHIERI FIESCHI, *Storia della carità*... cit., II, Napoli 1875, pp. 103-104.

tto questo fervore assistenziale nei confronti dei bisognosi venne ia meno in occasione della grande peste del 1656, come racconle cronache.

Pio monte svolse la sua attività assistenziale anche nell'isola ia, considerata luogo di vacanze per i ricchi, dove fece costruire pedale per gli infermi poveri. L'amenità del luogo (l'ospedale fu uito a Casamicciola) ed il benefico effetto delle acque termali di itello, nonché la genuinità del cibo, resero possibili molte guari- di bambini ed anziani effetti da scrofola, una malattia di natura colare. Il cibo era costituito da tre pietanze, due delle quali a base rne; nei giorni festivi veniva aggiunto il dolce.

i volumi consultati sono emerse solo elemosine in danaro asse- ai «vergognosi» dei quali non veniva menzionato neanche il . L'unico depositario del segreto era il sacerdote segretario del nonte [22].

dato saliente che emerge da un esame comparato dei sistemi e abitudini alimentari delle tre diverse istituzioni considerate è il mento di riguardo tenuto nei confronti degli ammalati. Ad essi ano riservate, infatti, sia nella Casa dell'Annunziata, sia nell'Arfraternita dei pellegrini, sia nel Pio monte della misericordia olari attenzioni nella quantità e qualità dei cibi. La differenza ppare più evidente è che mentre all'interno della Santa casa nnunziata il potere detenuto dai dipendenti si rifletteva in proni strettamente legate alla gerarchia anche nella quantità e qualità bo consumato, ciò non avveniva nell'Arciconfraternita dei pelle- dove i responsabili dell'ente e gli ospiti usufruivano dello stesso mento alimentare.

RCHIVIO STORICO DEL PIO MONTE DELLA MISERICORDIA, Napoli, *Libri delle conclusioni*, 558, 1658-1673 e 1691-1799.

ORIETTA VERDI

Il commercio delle derrate alimentari a Roma nei porti di Ripa e Ripetta (secolo XVIII)

1. *Premessa.* – Scrive polemicamente Lione Pascoli negli anni trenta del '700: «E Roma che per la vicinità del mare e pel benefizio del fiume è sul mare stesso e che più d'ogni altra profittar potrebbe de' porti e del fiume, far fabbricare navi e bastimenti e vedersi anche sull'uscio sbarcare le mercanzie caricate in regioni lontanissime, se la dorme saporitissimamente»[1].

È noto il ruolo di primaria importanza svolto dal commercio marittimo e fluviale, nel quadro dei rifornimenti e dell'approvvigionamento degli agglomerati urbani, potenti catalizzatori di materie prime, generi di sussistenza e prodotti di lusso che dal contado e dall'estero si indirizzavano lungo le grandi direttrici di traffico verso i centri di consumo cittadini. La via d'acqua, nonostante l'insicurezza della navigazione per le incursioni della pirateria e per le condizioni climatiche spesso avverse, continuava di fatto ad essere, agli albori del secolo XVIII, di gran lunga preferita — soprattutto nel caso di trasferimenti di grossi tonnellaggi — ai percorsi di terra, resi ugualmente insicuri dagli assalti dei briganti e dei predoni, e comunque assai più costosi, enti e disagevoli[2].

Il caso di Roma, favorita dalla felice posizione geografica che la pone al crocevia di due importanti vie d'acqua, il fiume e il mare, è stato oggetto di studi recenti, rivolti al periodo tardo medievale, e condotti prevalentemente sulle fonti statutarie e fiscali, prodotte

[1] L. PASCOLI, *Testamento politico di un accademico fiorentino*, Colonia 1733, p. 33.

[2] Non è il caso di citare qui la ricca bibliografia relativa alle vie di comunicazione commerciale; restano punti di riferimento irrinunciabili per un generale inquadramento del problema F. BRAUDEL, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, Paris 1966.

magistrature preposte al funzionamento delle infrastrutture uali ed al controllo del traffico mercantile che si svolgeva nel o di Roma[3]. I risultati di queste indagini mettono in luce la one trainante svolta dal porto fluviale nel panorama commerciale Roma del XV secolo: le strutture portuali smistavano difatti olume considerevole di affari e di traffici legati principalmente fornimento alimentare della città. Città che, per la particolare ione occupata nel mondo cristiano, oltre che per il ruolo di ale dello Stato, costituiva il polo di attrazione di folle di pelle- che periodicamente si riversavano in città, amplificandone in colar modo la domanda di alimenti. Nel contesto di una situa- demografica così singolare, soggetta ad ulteriori oscillazioni in ione degli anni santi, ben si comprende quale ganglio vitale sse rappresentare il fiume nell'assicurare i rifornimenti alla città. anni da l'Herba, maestro di posta ed esperto di percorsi di scriveva a questo proposito nel 1564: «Se Roma fosse privata uo fiume morirebbe di fame in tre giorni e sarebbe abbandonata uoi abitanti»[4].

attività portuale, ed il traffico mercantile marittimo e fluviale l porto di Roma faceva capo, costituisce quindi un osservato- rivilegiato per comprendere alcuni aspetti del complesso pro- a dei rifornimenti alimentari di una città che, come tutte le ali di stati regionali, si pose fin dal secolo XV, da un lato centro collettore delle merci rastrellate sul mercato interno, ltro divenne assai presto il maggior acquirente di prodotti di provenienti dall'estero e destinati per la quasi totalità al con-

---

veda in primo luogo l'approfondito saggio sul porto di Roma nei secoli XIV e XV, ngono anche editi gli statuti di Ripa e Ripetta, a cura di L. PALERMO, *Il porto di Roma V e XV secolo strutture socio-economiche e statuti*, Roma 1979. Sul commercio delle derrate ari a Roma nel secolo XV, sono da ricordare gli studi condotti sulle fonti fiscali vate nell'Archivio di Stato di Roma da I. AIT, *Il commercio delle derrate alimentari nella el '400*, in «Archeologia medievale», VIII (1981) pp. 155-172; A. ESCH, *Le importazioni oma del primo Rinascimento*, in *Aspetti della vita economica e culturale a Roma nel '400*, 1981. Per l'aspetto istituzionale relativo al funzionamento dell'apparato doganale nel cittadino esiste lo studio di M.L. LOMBARDO, *La dogana di Ripa e Ripetta nel sistema namento triburario a Roma dal Medioevo al secolo XV*, Roma 1978.

DA L'HERBA, *Itinerario delle poste per diverse parti del mondo*, Venezia 1564.

sumo cittadino e solo in minima parte alla redistribuzione sui mercati interni.

L'osservazione del movimento commerciale del porto inoltre, mentre permette di seguire lo spostamento delle merci, e particolarmente, di merci commestibili, consente anche di gettare uno sguardo su quello spaccato dell'attività mercantile romana che si svolgeva sulle rive del Tevere e che aveva come protagonisti usuali una svariata gamma di operatori economici. Commercianti e banchieri, importatori e incettatori, sensali e padroni di barche, esponenti delle corporazioni delle arti interessate al trasporto e alla vendita delle merci affollavano quotidianamente la banchina del porto e, contrattando e concludendo affari, controllavano lo smistamento delle mercanzie giunte a Roma attraverso il fiume.

Al di là degli studi sopra ricordati, praticamente sconosciuta rimane la vita del porto e la situazione del commercio fluviale dopo il XV secolo, se si eccettuano indagini di carattere istituzionale che hanno per oggetto le magistrature che presiedevano al funzionamento della dogana portuale e alla regolamentazione del traffico mercantile fluviale[5].

L'occasione della ricerca di cui si propongono in questa sede alcuni risultati, è sorta dunque attorno ad un duplice ordine di motivi: verificare quale fosse nel XVIII secolo il peso effettivo della via marittimo-fluviale, in relazione alla via terrestre, quale canale di introduzione delle derrate alimentari sui mercati romani; valorizzare e proporre l'utilizzazione di serie documentarie poco note agli studiosi di storia dell'alimentazione e di storia economica in generale.

La scelta cronologica che restringe il campo di questa indagine al secolo XVIII, e più esattamente al primo sessantennio del '700, è stata dettata dalla possibilità di disporre per il periodo considerato, di due serie documentarie cronologicamente continue, conservate all'Archivio di Stato di Roma. Un primo sondaggio ha permesso di fare il punto della situazione per quel che riguarda in primo luogo gli arrivi di generi alimentari provenienti dal nord dello Stato al porto di Ripetta; è stato possibile inoltre seguire le importazioni dall'estero di prodotti coloniali

[5] C. NARDI, *La Presidenza delle Ripe (sec. XVI-XIX) nell'Archivio di Stato di Roma*, in «Rassegna degli Archivi di Stato», XXXIX (1979), 1-2-3, pp. 34-106.

ivo al porto di Ripa Grande, sede della dogana di mare, ed inoltre
lio «navigato» utilizzato principalmente per l'alimentazione.
esti dei bandi ed editti camerali[6] offrono l'opportunità di pre-
re una rapida panoramica della situazione generale dei porti, che
nsente di delineare i contorni dell'animatissimo mondo di traffici
fficanti che gravitavano nelle zone portuali e di far emergere
fitta nebbia che avvolge le scarne informazioni fornite dalle fonti
bili, quei soggetti delle attività mercantili che contrattano, con-
no affari, creano e distruggono fortune e patrimoni, imbastiscono
che commerciali e spesso inconsapevolmente orientano o influen-
i percorsi dello sviluppo economico.
l bando generale del camerlengo di Ripa e Ripetta del 1566,
a in vigore agli albori del secolo XVIII, sono elencate una serie
rme destinate a tutelare la quiete pubblica nelle zone portuali. Si
iva a «trafficanti e contrattanti» sulla Ripa di «bestemmiare Iddio,
santa madre o altro santo» sotto pena di «forargli la lingua», di
are a carte, dati o qualsiasi altro gioco proibito», di far «rumore,
e o ingiuriare altri», «far rissa con sangue o segno», di portare
«di andar di notte con barche o senza sonate le due ore»; si
va ai marinai «nel passare le donne per la Ripa mottegiarle, né
parole alcune disoneste overo contumeliose né burlando, né per
ero»; non era permesso inoltre ai padroni di barca «portare da
in qualsiasi loco nella barca donna di qualsiasi età né putti
licenza», né era consentito ad «uomo vagabondo (...) né donna
alafama o meretrice (...) stare né abitare in detta Ripa e suo
tto» sotto pena della «galea agl'uomini et alle donne la frusta».
raverso l'elenco di divieti così circostanziati e precisi nel descri-
e sfumature delle infrazioni e dei reati, affiora e prende corpo il
di confusione, di minaccia ed intimidazione, di piccola violenza
liana che permeava l'atmosfera e la vita del porto.
endo poi esaminare il momento più specifico delle contrattazioni
e vendite che si svolgevano nei due porti fluviali di Ripa e Ripetta,
ò rilevare che la normativa statale, in assenza di testimonianze
e, scaturite cioè dai soggetti delle attività economiche, presenta

---

CHIVIO DI STATO DI ROMA (d'ora in poi ASRM), *Collezione Bandi*, b. 3.

insistentemente due figure-chiave attraverso le quali passavano le trattative e le compravendite delle merci giunte al porto. Troviamo innanzitutto i sensali, intermediari riuniti in «compagnia» fin dall'epoca tardo-medievale, cui spettava l'esclusiva di condurre le trattative e di percepire una percentuale fissa, detta «senseria», su tutte le vendite che si concludevano sul porto, anche nel caso in cui essi non avessero preso parte concreta alla contrattazione[7]. La senseria rappresentava quindi un'entrata sicura per chi otteneva di far parte dell'ufficio, che era stato precocemente incardinato alla gerarchia burocratico-finanziaria dello Stato, e posto in vendita dal pontefice a partire dal 1490.

L'ufficio conobbe un lungo periodo di prosperità per tutto il secolo XVI, mentre a partire dal 1612 cominciò il lento ed inesorabile declino della potente compagnia che vide ridotti i propri uffici da quaranta a venticinque sotto Paolo IV, e ricevette poi, con chirografo di Clemente XI nel 1717, un ulteriore ridimensionamento a otto incaricati nonché una radicale trasformazione nel meccanismo delle nomine[8]. Il chirografo infatti soppresse dopo due secoli la venalità dell'ufficio dei sensali su richiesta del Collegio stesso, il quale, lamentando la drastica riduzione del volume di affari e di commerci che si svolgevano nei porti fluviali, esponeva come l'ufficio non solo non rendeva più, ma addirittura non permetteva neppure ai sensali che si erano indebitati con la Camera per forti somme, di rientrare della spesa fatta per l'acquisto della carica.

Così all'inizio del secolo XVIII il sensale che compare sulla Ripa quale mediatore di trattative, è un funzionario «pratico nella materia di fare conti e senseria e valore delle merci» eletto dal camerlengo, amovibile e stipendiato in base alla percentuale delle somme pagate per le partite di merci vendute.

L'altra figura che animava la scena delle contrattazioni e a cui la normativa dedica molto spazio nel testo di bandi ed editti è il Console delle arti interessate ad accaparrare alcuni tipi di derrate e a gestirne lo smercio e la distribuzione nei punti di vendita cittadini. Dalle disposizioni che si accavallano e si susseguono fittissime fin dal XVII

[7] Sulla presenza presso il porto dei sensali e sulla Compagnia dei Sensali, vedi L. PALERMO, *Il porto...* cit., pp. 211-214.

[8] ASRM, *Reverenda camera apostolica* (d'ora in poi *RCA*), *Camerale I, Chirografi*, reg. 171, cc. 341-345.

, emerge la costante attenzione dell'autorità pubblica a contenere ginare la prepotenza e il monopolio esercitato dai consoli delle egli acquisti di merci, attenzione che appare spesso originata mai sopita preoccupazione di agevolare una certa libertà di ercio, che facesse affluire in città quantitativi di derrate necessarie bisogno cittadino a prezzi competitivi.

tutta la prima metà del secolo XVII assistiamo ad un susseguirsi rme indirizzate a contenere i monopoli di mercanzie a Ripa etta: il bando emanato dal camerlengo Aldobrandini «sopra il commercio da osservarsi nelle Ripe di Roma», che porta la data 09, dispone che qualunque mercante possa, senza l'intermediazione nsoli delle arti e dei sensali, commissionare all'estero partite di ni, frutti e agrumi e quelli vendere nella Ripa liberamente»; sulla linea figurano anche il «bando che proibisce li monopoli delle ntie che vengono a Ripa e Ripetta», di data di poco precedente ditto del 1633, sempre a cura del camerlengo Aldobrandini, con uesti autorizza i mercanti a non munirsi della licenza del camer- di Ripa per sbarcare le merci, diffidando addirittura quest'ultimo olestare i commercianti sotto pena di 1.000 scudi.

inversione di tendenza si registra invece a partire da un editto 14, con il quale si dispone che tutti i marinai che condurranno ipa «pistacchi, pignoli, datteri, nocchie, lazzaroli, guainelle, fichi, i, bricoccole, piselli freschi, mele, pere, cocomeri, meloni, limon- cedri, frutti sì freschi come conservati oppure secchi, e ogn'altra comestibile cioè ostriche, anguille tanto fresche come salate, e da venturieri e che si vendano alla Ripa», non possano sbarcare ci se non si saranno muniti di licenza rilasciata dal camerlengo di dietro presentazione di un campione di merce; si reintegra la gativa del console dei merangolari di fissare il prezzo degli agrumi della vendita, così come si vieta ai marinai delle barche corse di re sulla Ripa e di «chiamar persone» per le trattative[9].

icativa in questo senso la supplica al camerlengo del proprietario vascello che nei primi anni del '700, sbarca a Ripa una grossa

---

RM, *Collezione Bandi*, b. 10 e ARCHIVIO SEGRETO VATICANO (d'ora in poi ASV), *Arm.* 72., cc. 10, 15, 18.

partita di caciocavalli siciliani per i quali aveva ricevuto un'offerta insignificante dal console dell'università dei pizzicaroli, il quale ottiene licenza di far vendere i caci per le strade di Roma dai suoi marinai, ad un prezzo decisamente più remunerativo [10]. Se a Ripa grande, punto di arrivo di merci provenienti dall'estero via mare, vigevano severe disposizioni che riflettevano spesso indirizzi di politica economica improntati a seconda dei tempi a tendenze liberistiche o protezionistiche, nel più piccolo porto di Ripetta, punto di raccolta delle merci che dal nord dello Stato discendevano il fiume fino a Roma, si respirava un'aria di maggior libertà: non c'era alcuna necessità di munirsi della licenza per scaricare «robbe commestibili» e generi di annona e di grascia; anzi si stabiliva che «grano, biade, legumi, vino, oglio, frutti» fossero scaricati e posti in vendita nella piazza di S. Gerolamo degli Schiavoni alle spalle del porto «per servitio del popolo e per spatio di ventiquattro hore»: la piazza era quindi sede di un mercato di generi alimentari animatissimo, sul quale si potevano acquistare al dettaglio anche piccoli quantitativi di viveri destinati al consumo quotidiano. Soltanto dopo 24 ore potevano avvicinarsi i «fruttaroli», bottegai e altri rivenditori per acquistare le partite di frutta rimaste invendute, mentre le partite di vino restavano a disposizione sul mercato libero della piazza di Ripetta vecchia per tre giorni «acciò il popolo possa provedersene».

2. *Ripetta. I caratteri di un porto regionale: le «assegne» di generi alimentari (1708-1728).* – Tutti i generi in arrivo in questo porto dovevano essere dichiarati all'ufficio del notaio di Ripetta che registrava quotidianamente le assegne di merci a fini doganali. La serie dei registri di assegne di merci ripali in arrivo a Ripetta, a partire dal 1708 ha consentito di effettuare una prima rilevazione della tipologia e dei quantitativi di generi commestibili giunti al porto nel corso di un anno [11].

[10] ASRM, *RCA*, *Camerale II, Grascia*, b. 10.

[11] La serie, la cui esistenza è stata segnalata da G. MIRA, *Note sui trasporti fluviali nell'economia dello Stato Pontificio, nel secolo XVIII*, in «Archivio della Società romana di storia patria», LXXVII (1954), pp. 27-44, oltre che da C. NARDI, *La presidenza*... cit., e da M.G. PASTURA RUGGIERO, *La Reverenda camera apostolica e i suoi archivi (secoli XV-XVIII)*, Roma 1987, [con contributi di P. Cherubini, L. Londei, M. Morena e D. Sinisi], è conservata presso l'Archivio di Stato di Roma nel fondo della *Presidenza delle ripe* e copre il periodo che va dal 1708 al 1844.

gennaio a dicembre del 1708 approdano a Ripetta 1.323 imbar-
i di vario tonnellaggio: navicelli, barchettoni, chiode, ciarmotte,
delle, foderi. Le barche trasportano per il 50% legna, genere
rimeggia in assoluto su tutte le altre merci, e per l'altro 50%
entemente viveri che viaggiano separatamente dalla legna.
ati riassuntivi delle derrate alimentari in arrivo mostrano una
ima prevalenza del vino sulle altre merci: il 40% della capacità
mbarcazioni è occupato da questo genere, del quale raramente
denunciata la qualità ed il tipo, il porto di imbarco o la prove-
, mentre spessissimo sono registrate le generalità dei destinatari
). Sono citati Montorso, Cagnano, Orte, Stimigliano, Nazzano,
o Mirteto fra le località di provenienza di molte partite di vino,
e solo in due casi si registrano partite di vini francesi e di vino
Ogni «navicello» è carico generalmente di 18-20 botti più altri
nti (barili, gregarole, caratelli, cupelle) di minore capacità, ed
to da sottolineare è costituito dall'indicazione del destinatario
lla maggior parte dei casi affianca il numero delle botti e barili
rtati; indicazione che si ripete in maniera costante anche nel
el grano e per piccoli quantitativi di castagne, «saccoccette» di
asserina, cestini di fichi, «bigonzi» di funghi; diversamente le
cazioni cariche di olio, di frutta, uova, acqua di Nocera, non
ciano mai i nomi dei destinatari dei viveri.
può facilmente arguire che queste ultime derrate fossero da
tere sul libero mercato per essere vendute, mentre le partite
zate potevano essere state ordinate fuori Roma o provenire
mente dalle proprietà di campagna appartenenti ai destinatari.
tro alimento di derrata che riempe i navicelli fluviali è l'olio
ionato per il trasporto in barili, mastelli, cognatelle, in quantità
cillano dalle 80 alle 110 some per barca (circa 1.000-1.700 litri);
iodo che va da dicembre ad agosto inoltrato imbarcazioni cariche
o scendono dal porto di Gavignano che raccoglie l'olio dalla
, da Poggio Mirteto, a cui arriva l'olio di Farfa, da Otricoli, che
glia l'olio di Spoleto, di Narni e di Terni, fino a Ripetta. Dallo
o delle assegne figurano in arrivo al porto per il 1708, più di
barili pari a circa 730.000 litri (come si rileva dalla tabella 1).
ti relativi all'olio introdotto a Roma nel decennio che va dal
l 1740, rintracciati nei registri doganali e conservati nell'Archivio

TABELLA 1 Generi alimentari in arrivo al porto di Ripetta: 1708 e 1728*

DERRATE		1708	1728
Vino	litri	3.914.768	4.665.810
Aceto	litri	24.367	4.002
Acquavite	litri	116	
Olio	litri	729.450	558.714
Acqua di Nocera	litri	33.734	13.224
Grano	quintali	5.173.	8.032
Farina	quintali	33	30
Semola	quintali	14	
Frutta	quintali	495	9.300
Mele	quintali	340	219
Pere	quintali	198	9
Prugne	quintali	9	
Fichi (freschi e secchi)	quintali	8	18
Noci	quintali	8	8
Castagne	quintali	2.010	1.900
Uva passa	quintali	4.887	3.793
Fagioli	quintali	250	5
Legumi	quintali	57	76
Ceci	quintali	2	
Cipolle	quintali	2	5
Olive	quintali	2	
Funghi	quintali	5	
Uova	quintali	7.182	6.345
Prosciutti	pezzi	6	8
Carni salate	botti	5	59
Capretti	capi		41
Palombacci	capi	12	
Gallinacci	capi		412

* Dati conclusivi ricavati dai registri di assegne di merci conservati in *Presidenza delle Ripe*, reg. 1-15. La rilevazione dei dati è a cura di Marina Turchetti, alla quale va il mio ringraziamento per la collaborazione gentilmente fornita.

Si precisa che la riduzione delle antiche misure di peso e di capacità trovata nei documenti, alle moderne è stata compiuta sulla base delle indicazioni fornite in A. MARTINI, *Manuale di metrologia*, Roma, 1976, pp. 597-598.

to di Roma (tab. 2), ci permettono di istituire un confronto cativo fra i quantitativi di olio arrivati rispettivamente attraverso e della città, il porto di Ripa e il porto di Ripetta; nell'arco dei nni venne sdoganata a Ripa la stessa quantità di olio che entrò a per via di terra, mentre da Ripetta arrivarono in città quantitativi solo leggermente inferiori. Nel periodo considerato quindi i 2/3 io che riforniva il mercato della capitale scelse la via fluviale: circa 00 di litri d'olio all'anno, ossia circa 16.000 barili, arrivavano dal provenienti dall'estero, mentre 2.000.000 di litri giungono dalle nce olearie» dello stato per metà attraverso il porto di Ripetta metà dalle porte. L'intera quantità va a costituire una razione annuale pro capite di circa 21 litri. Il dato ricavato dallo spoglio ssegne del 1708, 13.000 barili l'anno pari a 730.000 litri, risulta mato dalla fonte dei registri doganali che attesta l'introduzione di 6.000 barili di olio l'anno a Ripetta, una trentina di anni dopo. le altre merci condotte a Ripetta, un posto di rilievo è occupato ova, dalla frutta (q. 1.000 l'anno fra mele, pere, prugne, fichi, altra frutta), dalle castagne, dall'uva passerina, dal grano, to però esclusivamente al consumo familiare delle grandi casate ri, cui le partite di merce sono sempre indirizzate.

rendo l'elenco decisamente variato dei viveri che giungevano via dall'entroterra non si può fare a meno di osservare che si trattava nto della produzione del campo e dell'orto sopravanzava al o locale e veniva avviato in piccole quantità al mercato della e ed in particolare al mercato di piazza S. Girolamo degli Schiaove, come si è detto, aveva luogo lo smercio al minuto di gran

TABELLA 2 – Olio introdotto a Roma dal 1730 al 1740 *

Dogana	Litri	TOTALE Litri
. . . . .	11.468.000	11.468.000 (olio estero)
. . . . .	9.305.649	20.768.463
. . . . .	11.463.000	(olio dello Stato Pontificio)

RM, *RCA, Camerale II, Dogane*, b. 11, c. 410-411.

parte dei viveri giunti al porto di Ripetta. Mercato popolare quindi che offriva generi non ricercati, di largo consumo e che incontravano con facilità i gusti e le disponibilità finanziarie delle famiglie meno facoltose: la sovrabbondanza di legumi, castagne, frutta della campagna romana con qualche partita di gallinacci, prosciutti, carne salata, capretti, piccioni, completa il quadro di un commercio minore che, rispettando i ritmi stagionali, riforniva le case e le tavole dei meno abbienti di quei cibi che normalmente formavano la base della dieta popolare.

Resta da precisare quale fosse la considerazione in cui era tenuto lo sbocco commerciale di Ripetta nelle riflessioni della pubblicistica, nei dibattiti teorici, e nella politica di interventi statali di risanamento e potenziamento delle vie di comunicazione durante il primo quarantennio del '700. Negli scritti del Pascoli emerge continuamente la preoccupazione di rivalutare la via fluviale nella ricerca del mezzo migliore per rilanciare il commercio con le regioni interne a nord dello Stato.

In tema di promozione del commercio interno a detrimento delle importazioni dall'estero, il Pascoli, seguendo l'illusione autarchica secondo cui la nazione abbondava di ogni genere di merce, riprende costantemente il progetto che vedeva nel potenziamento del porto di Ripetta, della recettività delle sue attrezzature, nella completa navigabilità del Tevere, uno degli strumenti che avrebbero maggiormente contribuito al riequilibrio della bilancia dei pagamenti con l'estero, individuando un nuovo indirizzo di politica economica nell'incremento delle esportazioni, da Roma verso l'estero, di quanto il mercato interno avrebbe riversato sulla capitale, grazie al ripristino della via fluviale sulle lunghe percorrenze[12].

3. *Ripa grande: le importazioni dall'estero di «droghe».* – Ripa grande, le cui strutture portuali erano state riedificate per ordine di Innocenzo

[12] L. PASCOLI, *Il Tevere navigato e navigabile*, Roma 1740, pp. 84-85: «E qual abbondanza perciò d'ogni sorte di grasce sarà in Roma che ora non è per ragione dell'esorbitante spesa del porto..., le quali certo basteranno a provvederla di tutto e di miglior qualità a prezzo megliore che non l'ha presentemente altrove dagli stranieri». E prosegue decantando la qualità e quantità di vino che si trova a Perugia, la sovrabbondanza di olio, che produce la Marca, auspicando la caduta delle importazioni di vino dalla Francia, dalla Corsica, da Napoli, dalla Sicilia e dell'olio dalla Puglia.

nel 1692, si presentava invece come tappa finale di un viaggio to in porti stranieri del Mediterraneo e talvolta dell'Atlantico, mine del quale le merci, dopo aver toccato i porti di Genova, Livorno, Napoli, che scandivano gli itinerari consueti delle rotte antili, subivano un trasbordo su imbarcazioni più piccole, una giunte alla foce del Tevere a Fiumicino; i bastimenti non pote- infatti risalire il corso del fiume fino a Ripa, e trasferivano colli, barili, sacchi e casse sugli innumerevoli «navicelli», «burchi», ne», «filuche», «chiode» e «ciarmotte», tipici legni da trasporto le che, dietro pagamento di un nolo, trasportavano i carichi di nzie fino a Ripa Grande. La risalita del fiume avveniva, come o, mediante il tiro delle bufale e di uomini (piloricatori) e non icile immaginare l'andirivieni continuo di imbarcazioni sul fiume, olinato da bandi ed editti che minutamente elencano norme di co fluviale, indicando un ordine da seguire nell'alaggio delle e e nelle fermate ai posti di controllo doganali situati a Capo di e a Ripa.

le merci destinate all'alimentazione in arrivo a Ripa Grande nel del '700 e provenienti via mare dall'estero, sono registrati nei doganali, conservati nella Miscellanea camerale dell'Archivio di di Roma, quantitativi annuali delle cosiddette «droghe non sarie alla umana sussistenza», come vengono definite dalla pub- tica dell'epoca, zucchero, cannella, cacao, caffè, tè. Scrive il Pascoli uo trattato commerciale:

> odernamente e a poco a poco son venuti questi beveraggi nello Stato. Tutto ratto poi sono giunti ad un lusso così intollerabile, non so se con maggior o della salute e della borsa, che dubito forte non siano cagione delle morti vvise che sono oggidì divenute così frequenti in Roma tra gli uomini nobili so continuo che ne faranno, che ne prendono più volte al giorno per gusto diletto anziché per ristoro, tantopiù che venendoci belli interi di fuori ci via denaro»[13].

voci più autorevoli degli ambienti economici cittadini impiega- ogni argomento nell'intento di arginare l'emorragia di denaro per pagare le importazioni di merci di lusso, incoraggiando, tra

---

PASCOLI, *Testamento...* cit. p. 62.

l'altro, l'aumento dei dazi in entrata sulle «droghe» e caldeggiando l'abolizione delle franchigie doganali godute proprio da quei ceti sociali che spendevano molto in prodotti coloniali e generi esotici.

L'ambasciatore di Venezia, ad esempio, riceveva ogni anno franco di dogana, 50 forme di parmigiano, 350 chili di cacao, 9 fardi di cannella, 6 barili di burro, 70 chili di caffé di Levante, 15 chili di «erba tè», dodici sacchi di mandorle, 12 sacche di zucchero [14].

Fra i quinterni dei Registri doganali sono stati rintracciati i prospetti dei quantitativi di zucchero, cannella, cacao, caffè, introdotti a Roma attraverso la dogana di Ripa e quella di Terra per due gruppi di anni, compresi fra il 1720 ed il 1730 il primo, e fra il 1754 ed il 1756 il secondo (tabb. 3 e 4). Emerge immediatamente che le «droghe» arrivavano per l'80-90% via mare, fatta eccezione per la cannella che sembra preferire la via di terra negli anni venti. D'altra parte i prodotti coloniali giungevano in Europa su transatlantici provenienti dalla Martinica, dalla Guadalupa, dal Brasile: lo zucchero che si consumava nel vecchio continente era smistato verso le piazze europee dalle navi olandesi, portoghesi e francesi, così come le navi di caffè e di cacao all'ancora nei porti della madrepatria, dove i carichi venivano contrattati e venduti, erano inviate successivamente a sbarcare merci nei porti del Mediterraneo [15]. Dalle informazioni desunte dai registri doganali, si evidenzia come le importazioni di zucchero si siano triplicate fra gli anni venti e la metà degli anni cinquanta del '700, portando la media di zucchero *pro capite* da kg 1 l'anno, a circa kg 3,5. Stesso *trend* ascendente deve essere registrato per le importazioni di cacao e cannella fra i due gruppi di anni considerati, con la differenza che per il cacao

[14] Non sono note allo stato attuale delle ricerche e degli studi sui consumi alimentari, le disponibilità di generi esotici sulle tavole della capitale durante il secolo XVIII; una serie di indicazioni e di dati, relativi però ai soli generi introdotti in franchigia ed indirizzati e cardinali, ambasciatori, famiglie nobili, luoghi pii, monasteri, conventi, ospedali e confraternite, sono presenti nel lavoro di G. FRIZ, *Consumi, tenore di vita e prezzi a Roma dal 1770 al 1900*, in «Archivio economico dell'unificazione italiana», XXVII (1980), s. II vol. XXII.

[15] Si legge infatti nella *Dissertazione sul commercio* che Girolamo Belloni scrisse nel 1757: «In Marsiglia tanto i negozianti di Roma che quelli di Civitavecchia vi commettono zuccari e caffé provenienti dalla Martinica diversi capi di droghe, amandole, quantità di merluzzi li quali hanno grande esito in Roma, Civitavecchia e nelle provincie dello Stato», cfr. G. BELLONI, *Scritture inedite e dissertazione sul commercio*, a cura di A. CARACCIOLO, Roma 1965, p. 264.

LLA 3 – Prodotti coloniali introdotti a Roma attraverso la dogana di Terra e di Ripa (1720-1730) *

Ristretto generale dello spoglio della cioccolata in anni nove (in libbre)

	Zucchero	Cannella	Cacao
di terra			
anti	22.270	54.515	786.790
chigia			
TOTALE	22.780	56.322	843.532
di Ripa			
anti	3.190.108	5.522	28.791:90
chigia	179.007	795	2.550:02
TOTALE	3.369.115	6.317	50.154:50
TOTALE GENERALE	3.391.895	62.640	1.063.989

i estratti da ASRM, *RCA, Camerale II, Dogane*, b. 11, c. 86. I quantitativi sono suddivisi tra quelli che la dogana (contanti) e quelli che godevano l'esenzione della dogana (franchigie). Si ricorda che la libbra uivale a gr. 339,071850 (cfr. A. MARTINI, *Manuale* ... cit., pag. 598).

ntitativi si triplicano, per la cannella invece le importazioni no di poco. Non possiamo istituire un confronto nel tempo per è registrato solo per il periodo 1754-1756: la media annua *pro* ricavata, risulta di circa g 100 di caffè; la stima è senz'altro a, dal momento che le bevande nervine avevano una diffusione consumo ristretto e limitato solo ad alcuni ceti sociali. È noto nonostante l'alto consumo di dolciumi presso la popolazione na, il consumo di zucchero rimaneva sempre estremamente limi- essendogli in genere preferito il miele quale dolcificante ed diente di base di articoli di pasticceria. Del cacao invece si faceva ltro un uso «smodato», come recriminava aspramente il Pascoli, omento che la media di 1 chilo all'anno *pro capite* è stata calcolata tta la popolazione, mentre solo i ceti ricchi ne consumavano, sull'onda dell'esaltazione delle virtù medicamentose del cacao nente sbandierate dalla pubblicistica e dalla stampa settecentesca.

TABELLA 4 – Prodotti coloniali introdotti in Roma attraverso le dogane di Ripa e di Terra negli anni 1754-1756* (in libbre)

Prodotti coloniali	1754			1755			1756			Totale Generale
	Ripa	Terra	Totale	Ripa	Terra	Totale	Ripa	Terra	Totale	
Zucchero in polvere										
in contanti	1.137.762	3.439	1.141.201	587.631	5.413	593.050	707.805	6.365	714.170	2.448.421
in franchigia	86.047	2.000	87.747	78.498	2.710	80.568	126.108	200	126.308	294.623
Totale	1.223.809	5.439	1.228.948	666.129	8.123	673.618	833.913	6.665	839.578	2.742.163
Zucchero in pani										
in contanti	172	7.370	7.542	191	5.170	5.361		6.653	6.653	17.556
in franchigia	2.130	8.225	10.355	995	7.962	8.957	1.560	6.860	8.420	27.732
Totale	2.302	15.595	17.897	1.186	13.132	14.318	1.560	13.513	15.073	45.288
Cotone										
in contanti	312.299	16.600	328.899	227.562	4.260	231.693	264.370	13.860	278.230	838.822
in franchigia	52.248	4.290	56.538	44.040	3.950	48.050	58.625	280	58.905	163.473
Totale	364.319	20.890	385.209	271.643	8.250	259.673	322.995	14.140	337.135	982.217
Cannella										
in contanti	6.021	814	6.835	5.830	2.855	8.655	5.307	2.554	7.861	23.351
in franchigia	2.234	950	3.184	2.734	520	3.254	2.979	464	2.843	9.281
Totale	8.255	1.764	10.019	8.564	3.345	11.909	7.786	3.018	10.704	32.632
Caffè										
in contanti	31.674	5.706	37.380	21.782	1.385	22.200	24.814	7.478	32.292	91.987
in franchigia	1.830	1.442	3.272	4.347	1.580	5.927	6.285	1.205	7.490	16.689
Totale	33.454	7.148	40.652	26.129	3.135	28.292	31.099	8.683	39.782	108.676

* Dati estratti da ASRM, RCG1. *Camera II. Dogane* b. 11, c. 362. I quantitativi sono suddivisi, in ciascun anno, in quelli che pagavano la dogana 'contanti' e quelli che godevano l'esenzione della dogana 'franchigia'.

Il com

4.
dell'
impu
pegg
l'este
posto
ne ra
ogni
cagio
dallo
e sup
realtà
regol
vince
riferi
esteri
degli
incis
croni
una
— c
che
propo
missi
olii v
alcun

Fra
per la
e si c
impe
citta
scamb
stato

16 L
17 A

Ripa grande: l'approvigionamento di olio «navigato» e la creazione bbondanza olearia. — Fra le ragioni elencate dal Pascoli, alle quali tare la eccessiva fuoriuscita di denaro dalle casse dello Stato e il oramento progressivo della bilancia commerciale nei rapporti con ro, le importazioni di olio dal regno di Napoli figurano al primo assieme a quelle di bestiame. Riflette il Pascoli: «dell'olio poi se ccoglie tanto nello stato che basta e avanza per provveder Roma anno abbondantemente. Tantocché non si sa capire per qual ne abbia da farsi venire di fuori, che se l'olio che viene a Roma Stato è più caro, è anche di qualità tanto migliore che aguaglia era ogni divario, perché non è mai caro ciocché è squisito»[16]. In la domanda di olio della capitale non riusciva mai ad essere rmente coperta dalla produzione degli oliveti delle vicine pro- umbro-laziali; l'olio delle Marche, a cui il Pascoli fa spesso mento, veniva naturalmente indirizzato verso i più comodi mercati che non verso il lontano mercato romano, in considerazione alti costi e dei rischi del trasporto che avrebbero pesantemente sul prezzo finale del prodotto e sulla sua commerciabilità. La ca carenza di olio, aggravata dalle frequenti carestie dovute ad malattia dell'oliva — il cosiddetto «vermino» o mosca olearia ne periodicamente distruggeva il raccolto, è testimoniata, oltre alle fortissime oscillazioni del prezzo di esso da una serie di ste giunte sul tavolo della Congregazione del Sollievo nei pri- mi anni del secolo XVIII, con il fine di introdurre sul mercato egetali di rimpiazzo da destinare all'illuminazione, ai lanifici e ad usi alimentari[17].

ncesco Borsi di Marta, nel Viterbese, ottenne nel 1701 la privativa fabbricazione di un olio di semi di rapa selvatica, che si produceva onsumava in Borgogna e nei «paesi settentrionali privi di olive», nandosi ad introdurre annualmente una certa quantità sul mercato no e a venderlo ad un terzo in meno dell'olio di oliva. Il fitto io di relazioni, perizie, memorie, testimonia dell'interesse dello a sperimentare qualsiasi strada pur di stabilizzare il mercato ed

PASCOLI, *Testamento*... cit. pp. 43-44.
SRM, *Congregazione del sollievo*, b. 2.

i prezzi dell'olio. Ma evidentemente ben altri provvedimenti divenne necessario prendere da parte di chi era alla guida dello Stato per regolarizzare i rifornimenti: di fatto fin dall'inizio del secolo XVIII si andava consolidando una prassi di acquisto ed importazione di olio alimentare contrattato prevalentemente sulla piazza di Napoli, a cura e per incarico del Presidente della grascia, cui spettava già da epoche precedenti la prerogativa di disciplinare e coordinare i rifornimenti d'olio della capitale[18]. L'approvvigionamento di questo genere, secondo solo al frumento nel consumo popolare, «tanto necessario al pubblico per il gran consumo suole farne la povertà», era regolato fin dalla metà del secolo XVII secondo un sistema di assegne che permetteva di conoscere esattamente i quantitativi di olio da destinare alla vendita, esistenti nelle «provincie olearie» dello Stato[19].

Già nell'ultimo decennio del '600 questo tipo di organizzazione dell'approvvigionamento e redistribuzione dell'olio in città, avviata dall'amministrazione della grascia, si dimostrò insufficiente a fronteggiare le annate di scarso raccolto, le evasioni e le frodi nel sistema delle assegne, e si delineò la necessità di predisporre un apparato finanziario

[18] Per un primo inquadramento del discorso sull'Annona olearia come organismo a se stante nell'ambito delle competenze della presidenza della grascia, vedi la parte dedicata all'argomento da M.G. PASTURA RUGGIERO, *La Reverenda camera apostolica...* cit., pp.97-98. Per quel che riguarda il commercio dell'olio nello Stato pontificio nel periodo qui esaminato, non si conoscono studi specifici salvo il paragrafo che Revel dedica ai grassi nell'intervento relativo all'approvigionamento di Roma in epoca moderna: J. REVEL, *Les privilegès d'une capitale: l'approvisionnement de Rome a l'époque moderne*, in «Annales, E.S.C.», XXX (1975), 2-3, pp. 563-573. Vanno segnalati gli ottimi lavori sull'argomento relativi alla Repubblica di Venezia realizzati da S. CIRIACONO, *Olio ed ebrei nella Repubblica veneta del Settecento*, Venezia 1975 e da I. MATTOZZI, *Crisi, stagnazione e mutamento nello stato veneziano sei-settecentesco: il caso del commercio e della produzione olearia* in «Studi veneziani», n.s. IV (1980), pp. 199-276. Ampie informazioni sulle esportazioni d'olio dal regno di Napoli e sul funzionamento dell'organismo locale preposto all'annona olearia sono in P. CHORLEY, *Oil, silk, and enlightnment. Economic problems in XVIIIth Century*, Napoli 1965, pp. 60-72.

[19] In aprile ed in settembre doveva essere notificata dai proprietari al governatore locale la quantità d'olio eccedente il fabbisogno familiare di due anni; le assegne venivano poi trasmesse al presidente della grascia a Roma al quale pervenivano anche le dichiarazioni degli acquisti di olio effettuati direttamente dai commercianti all'ingrosso per il mercato della capitale. Per agevolare gli invii dalle province della Sabina e dell'Umbria si proibivano i trasporti d'olio «de loco ad locum, mentre si volti le spalle a Roma» e se ne permetteva l'introduzione in città franco di gabelle e libero da licenze e vincoli. ASRM, *Collezione bandi*, b. 486 e ASV, *Arm. V*, t. 204, c. 143; t. 208, cc. 1, 45, 154.

co in grado di prevedere e fare fronte tempestivamente tanto alle iche carestie d'olio, che ai raccolti scarsi, con una politica di tazioni dall'estero dell'olio necessario al fabbisogno cittadino. o sistema di politica annonaria, per molti versi vicino a quella nona frumentaria, prende avvio con un chirografo di Clemente l 1712, con il quale il pontefice ordina di trasferire su un conto e, a disposizione del presidente della grascia, la cifra di 30.000 per l'acquisto di partite di olio sui mercati esteri. Il sistema di oi di ingenti somme dalle casse camerali per le provviste di olio ercati stranieri, e sostanzialmente sui mercati del regno di Napoli ffrivano il prodotto a prezzi molto vantaggiosi, si stabilizzò molto ed i chirografi pontifici che ordinavano disposizioni di somme nti dai 10.000 ai 30.000 scudi si susseguono a ritmo annuale dal l 1724, per un totale complessivo di 150.000 scudi in dieci anni [20]. ltanto nel 1760 che l'Annona olearia ricevette una sistemazione iva e divenne un settore specializzato, amministrativamente a se nell'ambito delle più vaste competenze demandate alla Presidenza grascia. L'«azienda» dell'Annona olearia venne così dotata di un o organico [21], di una propria amministrazione, e della autonomia iaria sufficiente ad impostare e sostenere piani di approvvigiona- di più largo respiro [22].

---

chirografo del 1712 ed altri relativi al periodo suddetto si trovano in ASRM, *RCA, e I, Chirografi*, reg. 171 cc. 253-254, 302, 312-313, 367-368, 372; reg. 172 cc. 65 e 68; in relazione agli acquisti di olio da parte della Presidenza della grascia; nel periodo nte all'organizzazione dell'Abbondanza olearia si segnala documentazione (atti proces- emorie, suppliche contratti) in ASRM, *RCA, Camerale II, Grascia*, bb. 5, 9-10 e 13 uale ci si è serviti per il presente articolo.

n personaggio di rilievo nell'organigramma dell'Annona olearia era il Commissario ascia, cui erano affidati una serie di compiti ed incarichi di grande responsabilità: coltà fornitagli dal presidente di ricercare aperture di crediti presso finanziatori privati, le sovvenzioni pontificie non erano sufficienti, al compito di presiedere agli sbarchi acquistati dall'Annona nei porti di Ripa e Ripetta, controllare i quantitativi nella e nel peso, saldare i padroni delle imbarcazioni o i mercanti d'olio, farlo scaricare ortare nei pozzi e magazzini sparsi per la città della perfetta efficienza dei quali era responsabile assistere e disciplinare la distribuzione dell'olio alle rivendite cittadine. piegati dell'azienda erano il computista, i custodi dei magazzini, il caporale dei facchini Cfr. ASRM, *Presidenza dell'annona e grascia*, reg. 1.998.

durante una riunione del gennaio 1761, cui parteciparono il segretario di Stato e lo aggiore dell'amministrazione camerale (camerlengo, tesoriere generale, presidente della

Il complesso di attrezzature utilizzate per l'accantonamento e stoccaggio dell'olio consisteva fino al 1766 in una rete capillare di pozzi e magazzini appartenenti a privati e presi in affitto dal presidente della grascia: si trattava di 18 pozzi, 8 magazzini più il deposito di Castel S. Angelo ed il vascone nel lanificio di S. Michele a Ripa.

Nel 1763, decollata ormai da tempo l'attività dell'organismo, si prese la risoluzione di far costruire 10 grandi pozzi nei sotterranei dei granai delle Terme di Diocleziano[23]: da questo momento l'Annona dispose di propri moderni depositi destinati ad accogliere gli ingenti quantitativi d'olio, immagazzinati precedentemente negli innumerevoli depositi cittadini, che ne rendevano scomodo e disagevole il controllo e la distribuzione[24].

Nell'esaminare la situazione delle importazioni dall'estero e gli arrivi dalle provincie dello Stato dell'olio accentrato dalla gestione monopolistica dell'Annona olearia nel periodo 1759-1764, sulla base delle abbondanti informazioni desunte dal primo libro mastro dell'amministrazione olearia, si è trovata innanzitutto conferma della già delineata

grascia), che si dispose l'obbligo per il presidente della grascia di presentare in Camera i bilanci dell'esercizio finanziario dell'Abbondanza olearia a partire dal 1760; ed è anche da questa data che sono conservati nell'archivio della Presidenza dell'annona e grascia, i libri mastri e le serie contabili relative all'amministrazione di questo settore. Il verbale della seduta del 1761 è riportato in una memoria redatta nel 1789 e conservata in ASRM, *RCA, Camerale II, Grascia*, b. 5.

[23] Le spese per la costruzione dei pozzi sono documentate nel libro mastro dell'Annona olearia conservato in ASRM, *Presidenza dell'annona e grascia*, reg. 2.006, c. 89, mentre il chirografo con cui si ordinano i lavori è del 22 giugno 1764, e si trova in ASRM, *RCA, Notai segretari e cancellieri*, vol. 1.615, c. 479; per il contratto d'appalto tra la Presidenza della grascia e Pietro Rossi capo mastro muratore vedi *Ibid.*, vol. 1.614, c. 713.

[24] Altro erano invece i cosiddetti magazzini di «grassi in carne» situati a Ripa grande e al Colosseo e gestiti dalla Presidenza della grascia, l'attività e il funzionamento dei quali sono documentati in due serie della Presidenza dell'annona e grascia conservate, come si è detto, nell'Archivio di Stato di Roma. Si trattava di stabilimenti, eretti nel 1760 a Ripa grande e nel 1792 al Colosseo, destinati alla raccolta e trasformazione dei grassi di risulta della lavorazione della carne, che i macellai romani e «forestieri» quotidianamente inviavano ai magazzini in grande quantità. Presso il magazzino di Ripa grande (non è per ora noto il funzionamento del magazzino al Colosseo), denominato nella documentazione «magazzino per lo squaglio dei grassi in carne osia fabrica di candele», avevano sede delle enormi fornaci all'interno delle quali il grasso veniva fuso e una volta solidificato in sego, lavorato mediante appositi macchinari e trasformato in candele da vendere ad un costo più basso rispetto al più pregiato prodotto in cera.

azione degli sbocchi commerciali dell'olio, che vede nel porto di l'unico canale d'introduzione a Roma di olio straniero, mentre ipetta e dalle porte viene avviato in città l'olio dello Stato[25].
Gallipoli, da Taranto, dalla Calabria, dalla costa campana e dalla ca, raramente dall'Abruzzo, giungono al porto di Ripa quantitativi spesso imponenti acquistati dall'Annona per importi che variano 0.000 ai 60.000 scudi annui[26]. In questo come in altri periodi le dell'annona olearia vengono rinsanguate dai prestiti camerali che olmano però le falle aperte nel sistema di distribuzione diretta ai ditori delle partite d'olio acquistate dall'Annona (erano infatti egai stessi, con versamenti effettuati spesso contestualmente alla gna della merce, a permettere al presidente della grascia di saldare dei carichi d'olio giunti in porto)[27]. Un espediente cui si faceva aticamente ricorso consisteva nell'associare all'azienda uno o due nti dotati di una solida situazione finanziaria, i quali assolvevano ortantissima funzione di anticipare forti somme sulle piazze estere cquisto di considerevoli quantitativi di olio da destinare ai pozzi nnona; l'operazione avveniva sulla base di contratti che affida- loro l'esclusiva del rifornimento della capitale nei modi e dalle à che avrebbero ritenuto più opportuni, con estese facilitazioni o a dazi, noli e tempi di consegna, addossando loro comunque rischi dell'impresa, dai naufragi ai predoni.
nercante d'olio estero cui è affidata l'esclusiva del rifornimento città di Roma negli anni Sessanta del '700 è Carlo Ambrogio «il più grosso negoziante sulla Ripa» come viene definito nelle rie dell'epoca, il cui nome ricorre costantemente nei libri mastri

---

ati sono desunti dalle informazioni fornite dal primo libro mastro dell'amministrazione ASRM, *Presidenza dell'annona e grascia*, reg. 2006.
1760 giungono a Ripa 8.951 barili d'olio (5.000 ettolitri circa); nel 1762 ne arrivarono 000 ettolitri circa); nel 1763 circa 3.397 barili e nel 1764 giunsero 6.166 barili (4.300 d'olio acquistato dall'Annona olearia. Da una memoria del presidente della grascia , si apprende che l'ammontare del consumo d'olio a Roma in quel periodo era di 000 barili l'anno, tra olio alimentare, da ardere e da utilizzare nei saponifici e nei ASRM, *RCA, Camerale II, Grascia*, b. 13.
periodo 1759-1765 vengono anticipati all'Annona dalle casse camerali 79.000 scudi, gamente al di sotto delle spese sostenute in quegli anni dal Presidente della grascia cquisti d'olio, ammontanti a circa 149.000 scudi per l'olio estero e 55.460 scudi per llo Stato.

e nei registri di conti dell'Annona olearia quale unico committente per conto del presidente della grascia, di olio importato dall'estero e finanziatore di primo piano e di larghi mezzi dell'attività dell'Annona olearia. Il Lepri è difatti, in questi due decenni a cavallo tra la prima e la seconda metà del '700, un vero protagonista di quel processo che vide un piccolo nucleo di commercianti e di borghesia finanziaria, movimentare il clima di stagnazione economica che aveva permeato il primo quarantennio del secolo nello stato pontificio.

Contemporaneamente impegnato nella gestione del redditizio appalto delle valli di Comacchio, dove aveva riattivato e ridato respiro alle attività di salatura, marinatura e conservazione delle anguille e del pesce delle valli, avviato poi per sua iniziativa al mercato della capitale in concorrenza con il pesce salato inglese e francese, investe parte del suo capitale nel commercio dell'olio straniero[28]. In questo settore egli condusse una serie di acquisti oculati nell'ambito di una gestione dei rifornimenti che seppe armonizzare le capacità di assorbimento delle rivendite cittadine con i periodici arrivi dei carichi di olio dall'estero, così come seppe anche contemperare le esigenze di accantonamento di scorte di olio dello stato a prezzi vantaggiosi nelle annate di raccolta abbondante, con una saggia politica di acquisti d'olio estero sulle piazze più favorevoli, durante le annate cattive.

L'Annona olearia si trovò quindi, a chiusura del bilancio 1758-1764, praticamente in pareggio; niente a che vedere con le pesanti passività registrate in anni precedenti per incapacità di programmazione o per forniture di olio di cattiva qualità. Esemplare il caso dei 9.000 barili di olio di Candia giunto al porto di Ancona negli anni Trenta e acquistato dall'Annona sulla base di un campione: l'olio rivelatosi di pessima qualità fu utilizzato per il sapone, e la perdita economica della Camera nell'avventata operazione fu notevolissima.

---

[28] Carlo Ambrogio Lepri, assieme al figlio Giuseppe risulta già in affari, per conto della Presidenza della grascia, nel settore dei rifornimenti di olio della capitale fin dal 1751 (cfr. ASRM, *RCA, Notai segretari e Cancellieri, vol. 1653, cc. 613, 664, 775, 833, 855)*. Sulla sua attività di finanziere ed imprenditore, ed in particolare sulla gestione dell'appalto delle valli di Comacchio, che egli diresse per più di vent'anni, si veda O. VERDI, *Un appaltatore esemplare. Carlo Ambrogio Lepri imprenditore all'ombra della Corte pontificia*, in *Atti della XXII settimana di studi dell'Istituto F. Datini*, Prato 1991, pp. 989-1006.

al'era in questo contesto monopolistico il ruolo riservato ai nti ed incettatori d'olio che operavano per proprio conto in rrenza con la potente organizzazione dell'Abbondanza olearia? elenco relativo agli anni 1760-1761 ci presenta 10 nomi di arratori d'olio, noti all'amministrazione dell'Annona, che domi- o il giro di affari di Ripetta e delle Porte[29]; per questi due anni inoltre disponibili i quantitativi complessivi di olio introdotto erso le porte, il porto di Ripetta e di Ripa, con la relativa nienza (tab. 5). È possibile quindi ricostruire sulla base di queste nazioni, integrate anche dalle considerazioni espresse dal presi- della grascia nel memoriale che accompagna i prospetti, il mento di traffico oleario nel periodo considerato.

1760 il volume complessivo di olio dello Stato giunto a Roma poco inferiore ai 20.000 barili; si resero quindi necessari acquisti o dal Regno di Napoli, pari a quasi 9.000 barili, effettuati per del presidente della grascia, da distribuire alle rivendite cittadine zzo calmierato di 22 baiocchi al boccale. Il raccolto del 1761 fu talmente abbondante — più di 45.000 barili di olio «nazionale» e l'Annona olearia non effettuò nessun acquisto all'estero , e si cupò invece di comperare ed accantonare nei pozzi dell'«azienda» i 20.000 barili di olio proveniente da Sonnino, Sezze e Tivoli. si considera che nel 1760 i dieci incettatori d'olio conosciuti rono ben 13.700 barili d'olio dei 17.000 che giunsero per fiume to di Ripetta, mentre l'Annona si assicurò un carico di circa 800 d'olio «nazionale», investendo invece il grosso della sua attività acquisti di olio estero, si può senz'altro affermare, che il com- o d'olio straniero era trattato in esclusiva dall'Annona olearia ediante interventi coordinati di imposizione o abolizione (a se- della necessità) del dazio in entrata da un lato e di programma- di acquisti calibrati dall'altro, assicurava al mercato della capitale rnimento necessario di olio di oliva che sappiamo aggirarsi o ai 36.000 barili l'anno. L'olio dello Stato veniva invece

---

r l'anno 1761 i mercanti d'olio operanti a Ripetta e alle porte della città furono: o Colarelli, Alessio Pales, Agostino Alegiani, Andrea Folchi, Carlo Piacenti, Domenico ni, Domenico Cotogni, eredi Lucchini, Pietropaolo Gentile, Paolo Leale. ASRM, *Camerale II, Grascia*, b. 13, fasc. «1759-1761».

TABELLA 5 – Olio arrivato a Roma negli anni 1760-1762*

Provenienza	Ripetta			Ripa			Porta			Terme		
	1760	1761	1762	1760	1761	1762	1760	1761	1762	1760	1761	1762
Olio nazionale												
Sabina	1.362	1.263	1.336	—	—	—	944	5.780	3.100	2.304	7.016	4.736
Farfa	73	138	237	—	—	—	301	2.356	1.056	438	2.494	3.093
Patrimonio	481	1.415	1.126	—	—	—	182	595	895	563	2.210	2.031
Terra	6.583	9.618	4.786	—	—	—	534	945	1.051	8.927	10.562	5.839
Narni	1.639	2.998	996	—	—	—	8	542	48	1.647	3.540	1.041
Spoleto	4.959	2.966	2.320	—	—	—		557	537	4.999	3.523	2.852
Umbria	2.246	1.921	1.332	—	—	—	68	512	411	2.314	2.433	1.743
Lazio	—	—	—	—	—	—	375	13.737	11.540	376	13.737	11.540
Marche			—	—	—	—	—	8	—	—	8	—
TOTALE	*17.343*	*20.292*	*12.043*	—	—	—	*2.271*	*25.052*	*20.033*	*19.674*	*45.324*	*33.075*
Olio estero												
Olio di Napoli	—	—	—	7.465	—	3.750	270	534	882	1.230	534	3.765
Altro	—	—	—	1.484	—	—	—		—	1.484		
TOTALE	—	—	—	*8.950*	—	*3.000*	*270*	*534*	*882*	*3.270*	*534*	*3.765*
TOTALE OLIO NAZIONALE ED OLIO ESTERO												
ESTERO	*17.343*	*20.292*		*8.950*	—	—	*2.541*	*25.586*		*22.944*	*45.858*	*36.841*

* I dati presentati sono ricavati da ricevute presenti in ASRM, SCA, Camerale II, Grascia, b. 13 Presidenza dell'annona e grascia, anni 1760-1762.
Si ricorda che 1 barile di olio corrisponde a lt. 37,188 (cfr. A. MARTINI, *Manuale...*, cit., pag. 198).
Va inoltre rammentato che l'olio della Terra pervenuto annualmente a Roma (1.000 barili circa) era destinato alla Ripetta, mentre quello della Sabina, di Farfa e del Patrimonio giungeva al porto di Ripa. Questo spiega perché le somme relative agli arrivi di olio nazionale a Ripa ed estero a Ripetta siano in bianco.

acquisti
mercato
annonar
discrezi
precede
d'olio
la me
barili,
È
produ
del ra
delle
l'impo
a nov
verso
Co
nelle
scarsi
trasfe
tonan
contin
all'oli
gata
La
zione
Casali
e circ
traspa

[30] Le
pesanti
olio sca
dell'olio
[31] Er
servata
il siste
di loro
che sfru

tato dai mercanti che nelle annate di carestia lo immettevano sul
o a prezzi molto elevati, rompendo l'equilibrio che l'organismo
ario si sforzava di mantenere [30]. I dati relativi al 1762, annata
amente abbondante, confermano la direzione individuata in
enza: i trafficanti d'olio ricevettero via fiume ben 16.000 barili
dei 21.000 che arrivarono quell'anno a Ripetta, monopolizzando
à del quantitativo totale dell'olio introdotto a Roma (33.078
come risulta dalla tabella 5).

oto inoltre che i mercanti compravano le partite di olio dai
tori secondo il sistema, largamente praticato, di vendita anticipata
ccolto: il contratto effettuato diversi mesi prima della raccolta
olive permetteva al mercante, che ne anticipava al produttore
rto ad un prezzo più basso di quello che si sarebbe potuto pattuire
embre, epoca del raccolto, di lucrare forti guadagni orientando
l'alto il livello dei prezzi al consumo della capitale [31].

questo sistema i mercanti potevano inoltre immagazzinare l'olio
nnate di abbondanza per immetterlo sul mercato nei periodi di
à, contribuendo ulteriormente alle oscillazioni dei prezzi, e con-
do e disorientando spesso la politica di rifornimento ed accan-
ento praticata dall'Annona olearia, con la quale organizzazione
uamente si misurava il capitale mercantile e commerciale legato
, in un antagonismo che piu di una volta vide sconfitta o rele-
ruoli marginali l'azienda statale.

creazione ufficiale dell'Annona olearia fu comunque un'opera-
lunga e difficile, condotta in porto dalla tenacia di monsignor
presidente della grascia, fra il 1759 ed il 1764, che nelle lunghe
ostanziate memorie prodotte nel corso della sua attività, lascia
ire le difficoltà e gli sforzi che la promozione dell'organismo

---

memorie dell'epoca, vergate dai funzionari dell'Annona olearia, contengono accuse
nei confronti degli incettatori d'olio, responsabili di adulterare l'olio da tavola con
ente o con «brodo di maccheroni», probabilmente al fine di scoraggiarne l'acquisto
da essi messo in commercio.

erge chiaramente da una memoria presentata alla Congregazione del sollievo e con-
n ASRM, *Congregazione del sollievo*, b. 2, come nella zona di Montefalco fosse radicato
di vendita anticipata delle olive, che i mercanti portavano poi a macinare in molini
ducia; tra i trafficanti di olive un ruolo di primo piano spetta al tesoriere di Spoleto
tava la facoltà propria della sua carica di esportare olive franco di gabella.

annonario costarono: «lo sporco monopolio» degli incettatori è infatti costantemente nel mirino delle relazioni che il presidente della grascia redigeva negli anni Sessanta con il fine esplicito e dichiarato di fornire una credibilità all'organizzazione del rifornimento di olio per Roma basata su un approvvigionamento regolare della città che avesse finalmente ragione dei temuti «incettatori» e delle loro operazioni decisamente destabilizzanti per l'erigendo sistema annonario.

Resta difficile proporre a questo punto considerazioni conclusive che, sulla base degli spunti offerti all'analisi e allo studio, restituiscano un quadro d'insieme del traffico fluviale nella capitale pontificia della prima metà del '700. Questo appare nei documenti particolarmente vitale e sicuramente più attivo, per alcuni generi, rispetto al movimento commerciale che si svolgeva sui percorsi terrestri; tale riflessione non si accorda inoltre con il punto di vista dei contemporanei, estremamente compatti nel lamentare il drastico declino dei traffici e dei commerci durante il primo trentennio del secolo. Le tesi storiografiche più accreditate sono difatti concordi nel sottolineare il clima di stagnazione economica, di paralisi delle iniziative imprenditoriali, di inerzia finanziaria e commerciale che caratterizzò i pontificati che si susseguirono da Clemente XI a Benedetto XIV, e nel cogliere poi i segni di una ripresa che si doveva tradurre, più che in autentici progressi delle strutture produttive, in una serie di interessanti tentativi di riforma a partire dal pontificato di papa Lambertini.

La documentata vivacità del commercio di derrate alimentari che lungo la via fluviale si riversavano sulla capitale, rappresenta a ben guardare, un'ulteriore elemento di squilibrio della bilancia commerciale pericolosamente inclinata verso le importazioni di generi di consumo voluttuari: Leonardo Libri, acuto osservatore economico ed intelligente memorialista degli anni Venti, valutava le uscite dello Stato in 4.800.000 scudi l'anno, un quarto dei quali spesi per l'acquisto di merci della sola città di Roma.

Le importazioni di merci di lusso, di prodotti coloniali e di derrate alimentari dall'estero costituiva forse la voce piu onerosa del bilancio dello Stato: i ceti ricchi della capitale non investivano in attività imprenditoriali, salvo alcune eccezioni legate più che altro a delle individualità particolari, come nel caso del Lepri, ma vivevano di rendite che spendevano e dissipavano.

ommercio fluviale conosce infatti una sola direzione e le imbar-
i cariche di merci e di derrate che quotidianamente attraccavano
a grande e Ripetta ripartivano vuote di mercanzia e ricche di
o e valuta nazionale; la capitale improduttiva era la grande
ine nella quale si perdeva la gran parte delle risorse finanziarie
Stato.

vitalità del commercio fluviale si profila quindi in questo periodo
amente proporzionale alla robustezza e alla solidità dell'economia
ale, e lo sforzo della classe dirigente più avveduta ed intelligente,
rizzerà nella seconda metà del secolo verso interventi di politica
ale rivolti a comprimere le importazioni e ad incoraggiare il
ercio interno.

IV

LA CULTURA ALIMENTARE

LUIG

La f

«D
mme s
restà s

È
tempe
è espr
è vitt
di un

La
viscer
bile s
macil
sue st
viso s
per lu
del so

In
prom
croni
paura
punto
incub

«...t

[1] F.
[2] An

I LOMBARDI SATRIANI - DOMENICO SCAFOGLIO

ame di Pulcinella

tre cose io me sò tremmato, e mo tutte ste cose comme a tropea de Maggio
ò cadute ncopp' a la noce de lo cuollo: de la famme, de lo stà diuno, e de
enza magnare»[1].

una trinità che si è rovesciata addosso a Pulcinella come una
sta di maggio, con tutta la sua violenza distruttrice, e quale trinità
essione di un'unica divinità: la fame. Di questa divinità Pulcinella
ma e sacerdote, per cui la storia del Cetrulo è in larga misura storia
fame, che per il suo infinito protrarsi è divenuta fame metafisica.
fame di Pulcinella è innanzitutto fame fisiologica, vuoto di
e, effetto e segno di sottoalimentazione e di indigenza, connota-
ociologicamente come fame di plebi malnutrite e di poveri
nti. Fame che ha plasmato il suo stesso corpo, imprimendo le
immate nella sua voce stentata di pitocco diseredato e nel suo
cavato di popolano denutrito. Non a caso Pulcinella è diventato
nghi periodi — e non senza qualche fondamento — l'emblema
ttoproletariato napoletano eternamente insoddisfatto.
una realtà in cui la prospettiva dell'appagamento è sempre com-
ssa dall'improbabilità di una realizzazione immediata, al digiuno
o si somma — come attesta anche il brano sopra citato — «la
del digiuno», fonte di ulteriore esasperazione ed angoscia. Al
che l'ossessione della fame assume la pregnanza visiva degli
e si lascia contemplare cogli occhi della mente:

engo na famma che mme la veco co l'uocchie»[2].

De Petris, *Il terribile Bruno Barba di Capra*, Napoli 1856 (prima ed. 1824), p. 28.
onimo, *Pulcinella medico a forza di bastonate*, Napoli 1852, p. 7.

«Almeno fin dalla seconda metà del '500 si prova l'amara sensazione che per due secoli e mezzo la fame gravasse come un terribile incubo sopra quasi tutta l'Italia»[3]; ma la fame di Pulcinella è, forse più direttamente, il prolungamento scenico dei drammi esistenziali dei comici itineranti, dei commedianti dall'incerto domani, alle prese con problemi di sussistenza, costantemente in bilico tra le non infrequenti occasioni dell'abbondanza e i duri momenti della scarsità, tra la «grassa» carnevalesca e la penuria quaresimale. La prima immagine del Pulcinella teatrale è quella del buffone che vive alla giornata nelle piazze, impegnato nella diuturna guerra contro la fame:

VOLPONE: Non ti vergogni d'esser così disutile?
POLICINELLA: Se nce so' io, non ce so' le masche, li diente, né le mole meie.
VOLPONE: E questo è peggio; non ti vergogni di andar mangiando per le piazze?
POLICINELLA: Sai perché mangio per la chiazza?
VOLPONE: Perché?
POLICINELLA: Perché là aggio fame, chi sa si po' avaraggio appetito pe la casa e non c'è che mangiare[4].

Vorace e insaziabile, la ricerca del cibo, oltre che da una spinta edonistica, è orientata da un'istintiva economia dell'accumulo, nella prospettiva del rischio incombente della carestia; una ricerca che vede mobilitate tutte le risorse della «forfanteria», gli espedienti dell'astuzia e la stessa inventiva linguistica di Pulcinella:

PULCINELLA (*osservando le meringhe*): Guarda qua ... questo succede quando uno si mette a fare un mestiere che non è il suo. Ne ha scamazzata una.
BARONE: L'ha schiacciata?
PULCINELLA: Proprio così: l'ha scacciata.
BARONE: Mangiala tu.
PULCINELLA: E sì! Come si presenta davanti a un signore una meringa scacciata? (*Prende una meringa e la divora in un sol boccone*). E guarda quest'altra ... quella carogna, senza cuore! Ne ha scacciata pure un'altra ... (*Piagnucolando*) Come si può avere il coraggio di scacciare una povera meringa?
BARONE (*divertito per l'ingenuità del suo servo*): Non piangere ... Quelle schiacciate mangiale tu.

[3] P. CAMPORESI, *Il paese della fame*, Bologna 1978, p. 166.
[4] S. FIORILLO, *La Lucilla costante*, in *Commedie dei comici dell'arte*, Torino 1982 (ed. orig. 1632), p. 586.

LLA (*non se lo fa dire due volte. Sempre piagnucolando le fa fuori tutte, ad una ad* nche questa scacciata! Poveretta, non ci posso pensare. E pure quest'altra ... ietà.
(*finalmente si accorge che è rimasta una sola meringa*): Pulcinella?
LLA (*come un militare scatta sugli attenti*): Pronto, padrone!
: Le hai mangiate tutte?
LLA: Erano tutte scacciate (...).
: (...) E questo è sfunnelo, figlio mio! Fatti visitare. Tu mangi da maledetto.
LLA (*come per fare intendere al barone quanto egli stesso deprechi l'insaziabilità del tito*): È fame arretrata, signor barone. Se arrivo a mangiare per un paio di a di anni come dico io, posso assicurarvi che mi metto senz'altro all'altezza etito delicato di vostra eccellenza[5].

ratta, indubbiamente, di razionalizzazioni tarde, ma non del tutto rie, se si pensa alla complementarità di carenza e di sperpero, di o e di gozzoviglia, che connota il costume alimentare di Pulcinella; e però, lungi dal «deprecare l'insaziabilità del suo appetito», era solito contrapporre con fierezza le sue prodezze scellerate di picaro co alle imprese onorate e all'eroismo disinteressato dei cavalieri:

onoscetemi a questa onorata pettola che adesso mi serve da moccaturo. o fatto chiagnere asteche e lavatore, n'aggio strutte a Napole zeppole, sca- le o fattapane. E mo (...) O tempora! O mores! Sto all'ultimo de la sfasula- engo na famma che mme la veco co l'uocchie, e non basta ad enchirme lo o Puorto, la Gran Piazza, e lo Pennino»[6].

la più assidua e più intensa frequentazione del tema della fame ulcinellate ottocentesche si potrà leggere legittimamente un riflesso difficoltà degli uomini di teatro che operavano, prima di Petito, al arlino e negli altri teatri popolari di Napoli; ma l'iperbole della ra connaturata al personaggio Pulcinella e ritorna in tutti i momenti ua storia teatrale: la ritroviamo — ma è solo un esempio tra i tanti n connotazioni schiettamente partenopee, nella commedia settecen- di un patrizio biscegliese, edita a Venezia, in cui Pulcinella canta:

«Tengo na famma ca me mangiarria
Napole attorniato de panelle;
Tengo na sete ca me vevarria

De Filippo, *Il figlio di Pulcinella*, Torino 1979 (prima ed. 1958), pp. 47 e seguenti.
De Petris, *Buovo d'Antona in Erminia*, Napoli 1836, p. 30.

Co llo ntréchete ntréchete ntréchete
Oh ca me vevarria
Puoggio Reale co lle Fontanelle»[7].

La fame di Pulcinella è dunque immensa, ma è, al tempo stesso, perpetua, costituendo il suo pensiero dominante, il suo eterno, logorante rovello:

«Ora io vorria trovà chill'animale, che scrisse: famma vola. Addò vola, si non se parte mai da cuorpo a me?»[8]

Come la fama per i guerrieri, la fame è per Pulcinella il bisogno assoluto, che insegue il Cetrulo fin nei suoi più sprofondi smemoramenti: diventato pazzo per un beveraggio propinatogli da Sordellina, Pulcinella vive in un mondo capovolto, in cui vengono infrante le barriere sociali e naturali, e trovano realizzazione segrete e antiche aspirazioni:

«La prima cosa, me pariva d'essere Re granne granne, e ch'avivo chiù de ciento criati, e ca me ne ivo a cavallo ped aria sopra no ippogriffo»

ma, aggiunge il Cetrulo nella sua rievocazione:

«na cosa me dispiaceva, ca mai n' se trattava de manciare»[9].

È estremamente significativo il fatto che questo Pulcinella eternamente affamato non sia mai riuscito a sollecitare sentimenti di pietà o di commiserazione né a produrre generose immedesimazioni con le sue sofferenze, che ripeterebbero le sofferenze delle plebi affamate del Meridione. Questo è accaduto non tanto perché il tema della fame diventa sulla scena occupata dalla maschera lazzo buffonesco e chiacchiera forviante, quanto perché la fame di Pulcinella si è configurata sin dalle origini come l'appetito inesauribile del goloso. La contraddizione è soltanto apparente, se si pensa che la maschera napoletana è il risultato della sovrapposizione di più sistemi significanti, stratificati storicamente, e tuttavia spesso compresenti nella dimensione sincronica.

---

[7] D. Frisari, *Il prigioniero per amore*, Venezia 1739, p. 21.
[8] F. Cerlone, *La donna serpente*, in *Commedie*, Napoli 1828, p. 168.
[9] C. Tiberi, *Li tre amanti burlati*, Terni 1637, p. 36.

ea di massima si può forse dire che la fame di Pulcinella acquista e connotazioni di «fame dei poveri» in modo particolare nel dell'Ottocento, quando la maschera diventa l'emblema della città poli e della plebe napoletana; nelle prime pulcinellate del Seicen- a in quelle (poche) napoletane, sia in quelle della più robusta ione romana, Pulcinella è prevalentemente figura del ghiottone, ma la buona tavola e la coltiva immoderatamente. In una com- della prima metà del secolo XVII recitata a Roma, la maschera i difende da un Satiro, che gli rinfaccia la sua poltroneria:

ELLA: Io faccio più, che zappassi.
: E che altro, che inghiottire buoni e grassi bocconi, ghiottone che sei[10].

ella quasi contemporanea commedia napoletana di Silvio Fiorillo, tò, come è noto, l'«inventore» della maschera, Volpone rinfaccia cinella di parlare sempre di mangiare e di essersi fatto «idolatro» gola[11]. E veramente questo culto religioso della gola sembra rire dall'esultanza con cui viene accolto l'invito a cena:

ELLA O vene mio, a cena? Bello smorsire che boglio fare a doi ganghe, allargare la correia, e spontareme nante a la panza.
NE: Orsù, allegramente, poche parole e buon reggimento. Andiamo.
ELLA: Iamo, iamo, bene mio. Allegrate, cuorpo mio, allargateve stentine, po' core, lo fecato e li permune tutte faranno banchetto, feste e allegrezze all'onore co. Bacco m'entienne.
NE: Ah goloso, goloso, entriamo, che possi scoppiare[12].

ppetito di Pulcinella ha una sua complessa fenomenologia, che e riduttivo identificare interamente con le manifestazioni della triste degli indigenti. In una pulcinellata ottocentesca, la nostra era, impedita di mangiare col pretesto dell'etichetta, riflette:

n m'hanno manco voluto fà aprì la vocca, dicennome che sta notte non se e che io so no guitto che penso a ste cose. Ora vedite! Quanno mai è stato o lo mangià?»[13]

TODESCHINI, *Li fortunati amanti*, Roma 1635, p. 25.
FIORILLO, *La Lucilla*... cit., p. 592.
d., p. 593.
DE PETRIS, *Il terribile Bruno* ... cit., pp. 33-34.

Il desiderio intenso di cibo non è dei guitti. È toccato all'umile maschera acerrana il compito di difendere, prima della grande trattatistica dell'epoca moderna, la serietà del mangiare. La morale tradizionale, plasmata dal cattolicesimo, tendeva a istituire una sorta di equivalenza tra i peccati di sesso e quelli di gola: in *Le festin de Pierre* del Viliers, del secolo XVII, il letto e la tavola sono i luoghi dove si consumano gli eccessi che portano alla perdizione: «Guardate sotto i vostri passi — è ammonito Don Giovanni, per circa tre secoli associato a Pulcinella e a figura similari — un baratro spaventoso / Pronto a inghiottirvi a letto così come a tavola».

Classificata tra i sette peccati capitali, la gola è stata per secoli frenata da un sistema di interdetti che colpivano intere categorie di cibi, imponevano lunghi periodi di astinenza, limitavano gli usi e fissavano rigorosamente i temi e le modalità del consumo degli alimenti. Quella che Jean-Louis Flandrin chiama la «liberazione della gola» è un fatto relativamente recente: nel secolo XVII, in cui nàsce Pulcinella, il desiderio della gola era già molto meno represso rispetto a mille anni prima, ma «restavano ancora molte proibizioni da trasgredire»[14]. Sul finire dell'Umanesimo Bartolomeo Sacchi, nel suo curioso trattato di cucina e d'igiene, *De honesta voluptate et valetudine*, era indotto a giustificarsi in questi termini:

> «So bene che molti malevoli mi attaccheranno e diranno che voglio insegnare a vivere nella delizia e nella voluttà. (...) In verità, Dio mi guardi dal parlare di quella voluttà che le persone immoderate, dissolute o libidinose ricavano dal lusso e dalle titillazioni della carne. Ciò di cui parlo è la voluttà a cui tende la natura umana, che è temperanza e misura».

È questa temperanza e misura che è del tutto assente dall'apologia del mangiare che Pulcinella ripete nei suoi comportamenti teatrali e nei suoi discorsi alimentari. Sregolato e abnorme, l'appetito di Pulcinella tende alla gozzoviglia ingorda: eccesso che nasconde il difetto, tipico di culture di popolazioni sottoalimentate; reazione a imperativi privi di consenso, eccessivo e paradossale, l'appetito di Pulcinella è, oltre e nonostante questo, di segno vitalistico, è la voracità delle figure gigantesche e mostruose dell'immaginario popolare, enfatizzazione

[14] J.-L. FLANDRIN, *La gola*, in *Cucina, cultura, società*, Milano 1982, p. 57.

a della naturalità dei bisogni e delle funzioni viscerali dell'uomo valori catartici della grande attrippata comunitaria.
dimensione dell'eccesso in cui si realizza il desiderio alimentare cinella si articola innanzitutto nella direzione dell'abbondanza a varietà; come in questo dialogo settecentesco tra la nostra era, in veste di buffone di corte, e l'Infanta:

LLA: (...) mangio poco.
A: Perché?
LLA: Ca è naturale: da iere matino che tengo ncuorpo? na panella, e no de caso cuotto, no ruotolo e miezo de maccarune, quattro costate de vufera ate, no lacierto mbottonato de tre rotola e meza, na matrice, na mbolletta, pezzale sano sano, quattro codarine, dudece padiate, e na pezzotta de caso de , tre panellucce de monezione, e no perettiello de 12 caraffe.
A: E la sera?
LLA: Jersera passaie lieggio, ca so tanto gentile de compressione, che n'alco manco na mostaccera: mme mangiaie tre mazze de nzalata sarvaggiola, de vacca, e no musso fellato, co sale, acito e amenta, no fecato de vacca fella, ne pezzella co l'uoglio, arecheta e aglie de cinco rotola de pasta bruna; o presutto, e decedotto spuonnele arrostute: pe sopratavole po (vi lo genio) eparuole fritte, dui quarte d'accie a la romana, otto molignane a la scapece, , no casocavallo, e n'auto perettiello d'amarena[15].

sta catalogazione di pietanze potrebbe, tra l'altro, essere di utilità ai fini della individuazione dei gusti e delle preferenze ie dell'epoca. Passando attraverso l'iperbole, il discorso alimenlenta il suo legame con la realtà (colazioni e cene quelle sopra te sono, a dir poco, inverosimili) ma stringe il suo rapporto immaginario. Parlare del cibo non significa solo evocare la a alimentare, ma anche provocare una goduria supplementare, all'enfasi descrittiva e alla presentificazione dell'eccesso. Motivi quelli che abbiamo rilevato si ritrovano in tutta la tradizione ulcinellata. Ecco — ma è solo un altro esempio — un colloquio lcinella e la sua Colombina:

LLA: E come voglio stà? senz'appetito; da che so nnammorato de te aggio ppetito; iersera annevina che mme mangiaie pe mme soppontà lo stommaco?

CERLONE, Il *vassallo fedele*, in *Commedie*, Napoli 1828, p. 184.

COLOMBINA: Che te mangiaste?
PULCINELLA: Dicennove piatte de maccarune, de no rano l'uno, dudece pizze de no tornese l'una, vintiseie piezze de baccalà, e quattuordece cape de sauciccie.
COLOMBINA: E niente chiù?
PULCINELLA: Ventitrè scagliuozzole, e otto rapeste.
COLOMBINA: E pane?
PULCINELLA: Poco; io non ce vatto co lo pane, e perché non aveva appetito mme mangiaie quattro palate de pane a panelle frisco, e pure nne lassaie na meza panella, che mme la mmoccaie a forza co quattro grana de recotta salata; e perchè me ne restaie no poco ...
COLOMBINA: De recotta salata?
PULCINELLA: Gnorsì, pe no la iettà, mme nc'accattaie no panesiglio de monezione nove tornise; chi ama da vero comm'a mme, non pensa a mangià[16].

Nel corpo di Pulcinella, come in un palinsesto, non solo la fame ha lasciato i suoi segni, ma, pur contraddittoriamente, gli stessi eccessi alimentari parlano attraverso le sue deformità più vistose: Pulcinella ha il naso piscia-in-bocca dei ghiottoni, mentre il ventre ad otre lo associa ai crapuloni leccardi e insaziabili; alcune immagini amano rappresentarlo con una enorme bocca spalancata come una voragine sui maccheroni e in altre, infine, ostenta oscenamente una enorme lingua nel corso dei bagordi.

Una delle scene più presenti nelle pulcinellate è quella che articola il motivo di Pulcinella che, affamato, non riesce a mangiare perché gli interdicono il cibo o glielo sottraggono, involontariamente o ad arte, dono che gli viene offerto. A giudicare dalla sua diffusione, soprattutto tra Settecento e Ottocento, questo tipo di scenette divertiva moltissimo il pubblico, non solo perché si alimentava del sadismo che nel riso spesso in vario modo si nasconde, ma anche perché il divieto e la frustazione scatenano il desiderio e la fantasia verbale del Cetrulo, materiandoli di aggressività, autoironia e umor nero. Pulcinella prigioniero viene affidato a un soldato, il quale gli mette la baionetta alla gola «in atto di ucciderlo se mai parlasse»; viene Giulietta con un paniere, che nel buio non nota il soldato:

GIULIETTA: Pulecenè, t'aggio portato lo magnà.
PULCINELLA: Portatello arreto, ca no boglio cchiù.

[16] F. CERLONE, *Pulcinella vendicato* Napoli 1802 (prima ed. 1765), p. 4.

TA: Maramè, tu aie ditto che sconocchiave pe la famme.
LLA: E mo sconocchio pe lo Colacapasso.
TA: T' aggio portate quatto frutte de mare.
o lo punge in gola).
LLA: Che sò angine, ne, Giuliè?
TA: No, so osteche, patelle e cannolicchie.
LLA: E io mme credeva ch' erano angine.
TA: Pecché?
LLA: Ca m' aggio ntiso pognere ncanna.
TA: Pigliate sto percuoco, Polecenè. (*Glielo porge, il soldato se lo prende e nel sso dà un gran pugno a Pulcinella*). Te piace?
LLA: È na galantaria.
TA: Pigliate chist' auto. (*Come sopra*).
LLA: Mille grazie. Po te lo restituisco quanno me si mogliera.
TA: Ste percoche so bone.
LLA: E chi te dice lo contrario? Ma so no poco dure a digerì. (*Il soldato gli gno, e per non farlo più parlare gli mette la baionetta in bocca*).
TA: Maramè! Tu te magne pure lo fierro.
LLA: E ca fierro sto magnanno[17].

scena molto simile si poteva vedere in una brillante commedia Mancinelli, in cui il Cetrulo attende ripetutamente che la ta gli imbocchi il cibo che finisce invece nella bocca di un ulcinella[18]. In una commedia napoletana dello stesso periodo ella cerca invano di mangiare il cibo che il re Faruscad, invisir magia, sottrae a lui pure invisibile[19]. In un'altra commedia lche decennio dopo Pulcinella e un poeta squattrinato, suo gno, rimediano faticosamente del cibo, ma nell'oscurità Barporta via i piatti e le bottiglie e i due si accusano a vicenda; ea porta altro cibo, Pulcinella e il poeta decidono di tenersi ano in modo che nessuno dei due possa rubare, ma Bargello isto di nuovo sostituisce il cibo con i piatti e le bottiglie si convincono allora che c'entri il diavolo[20]. In un'altra edia di cui esistono versioni ottocentesche Pulcinella è fatto

---

DE PETRIS, *Il terribile Bruno* ... cit., p. 38.
MANCINELLI, *Le novantanove disgrazie di Pulcinella*, Roma 1856 (prima ed. 1768) p. 37.
CERLONE, *La donna* ... cit., pp. 133-136.
DE PETRIS, *Il Pesce Niccolò*, Napoli 1828, pp. 44-48.

imperatore del Mogol, ma i costumi alimentari della corte lo rendono poco entusiasta della sua fortuna:

PULCINELLA: (...) ccà è sballato miezo iuorno tunno de palla, e lo cunto de lo magnà non se lo sonna nisciuno, e io tengo na famma che bao pe l'aria. Vecco ccà chisto attiempo, me ne vorrìa trasì co no stratagemma, pe sapè si de sta parte nc' è l'uso de lo mangiare. Eilà.
DUDONE: Che mi comanda vostra Maestà Imperiale?
PULCINELLA: Dimmi un poco, da queste parti s'usano calannari?
DUDONE: Certissimo.
PULCINELLA: (...) In questi mesi ed anni voglio credere, che si contengono l'ore notturne, quelle del matutino, il vespro ed il mezzogiorno?
DUDONE: Naturalmente.
PULCINELLA: Nella notte si dorme?
DUDONE: Capisco.
PULCINELLA: Nel matutino si sceta?
DUDONE: Capisco.
PULCINELLA: Nel vespro si negozia?
DUDONE: Capisco.
PULCINELLA: E nel mezzogiorno si mangia?
DUDONE: Come?
PULCINELLA: Mo non capesce cchiù. Dimme na cosa, lo mperatore de mane e collo, che songo io, in che divertimenti suole impiegare l'ore del giorno?
DUDONE: Giuoca, schermisce, canta, balla, suona ...
PULCINELLA: Mangia.
DUDONE: Come?
PULCINELLA: Malora! Chisto sta parola non la capesce. Dimme na cosa, addò sta la cucina?
DUDONE: Vi sarebbe ancora il divertimento della caccia dell'aquila.
PULCINELLA: Gnernò, parlammo del divertimento della caccia del taffio.
DUDONE: Si pone il leone coi reni al suol, l'aquila va in alto, si lancia a piombo su l'inimico, o l'uccide, o resta sbranata.
PULCINELLA: Chesto mo a te chi te l'ha addimmannato?
DUDONE: L'ho detto a proposito, che Amazur, subito che tornava dalle miniere, ordinava cotesta caccia.
PULCINELLA: E io mo ordino a te, che me dice addò sta la cucina, mme lo buò dì?
DUDONE: Nè credete, signore, che lo spasso delle miniere sia inferiore a quello della caccia.
PULCINELLA: Io mme credo chello che mmalora vuò tu, ma tu mme cride a me ca mo te sciacco.
DUDONE: Ma perché?
PULCINELLA: Perché io te dico aglie, e tu mme rispunne carcioffole. Io voglio sapè addò sta la cucina.
DUDONE: E abbiatelo per sicuro, che siete dominatore delle migliori città del mondo. Bisaagar, Visaper, Bambifort, Pambiroa, Goltondon, Medadoloa che sono i giardini dei diletti.
PULCINELLA: Dico, mme vuò fa n'auto piacere?

E: Comandate.
LLA: Vattenne, ca mo avesse da essere mpiso, mperatore e buono.
E: A' piedi di vostra Maestà Imperiale (*via*).
LLA: Oh che fusse scannato tu, e sto paese puorco! O puparuole fritte de lo io, che non pozzate mai morì, né mo né maie![21]

cena si ripete con altri interlocutori, finché il Cetrulo, sconfitto sua ricerca disperata della cucina, propone al giardiniere di arsi i ruoli, perché così potrà finalmente mangiare.
rattutto in casi come quest'ultimo, quello che si pretende da ella — e che il Cetrulo non può assicurare — è il controllo unzioni fisiologiche, l'assoggettamento dell'impulso naturale a un a di norme, concernenti i tempi e i ritmi (oltre la qualità e la tà della nutrizione), che costituiscono l'arte codificata del saper are, cioè del mangiare secondo cultura. In quest'ambito notoria- «la buona educazione esige infatti che ciò che deve essere si a, ma che niente si compia precipitosamente»; uno scopo cui orano gli stessi utensili da tavola e di igiene, i quali «carichi di rza di inerzia che un giorno fu voluta e calcolata, (...) moderano i scambi con il mondo, imponendo loro un ritmo ragionevole, e ben dominata»[22]. Con questo ordine alimentare culturale o contrasta l'incontinenza alimentare di Pulcinella, in bilico, empre, tra inadeguatezza e trasgressione, tra l'incontinenza dello incapace di dominare i suoi impulsi viscerali e la derisione più o diretta e consapevole delle «regole del saper vivere». Questo essere il significato (o per lo meno, uno dei possibili significati) sodi come quelli ricordati.
molti altri versi l'alimentazione del Cetrulo si contrappone evolmente e volutamente a quella dei signori; il giovane Enrico a Pulcinella servo di travestirsi da gentiluomo per mettere in ualche «spiritosa industria» che lo rifornisca del denaro perduto co; ma il servo vuole essere rassicurato su alcune cose:

LLA: (...) ma dimme na cosa, le Ientelommene manciano buono? pecché ntiso, che a sto paise, lo mangià da Ientelommo è poco, e polito; io mo no curo de polezia, pure che nce sia da mangià.

ONIMO, *Pulcinella imperadore del Mogol*, Napoli 1872, pp. 19-20.
LÉVI-STRAUSS, *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano 1971, p. 456.

ENRICO: Non dubitare, che se la cosa riesce, averai sempre i tuoi maccaroni ..
PULCINELLA: Maccarune! Uh bene mio!
ENRICO: Il tuo formaggio parmegiano.
PULCINELLA: Parmesano!
ENRICO: Buona lagrima, e buon greco.
PULCINELLA: Lacrema, e grieco! oh gnorsì, sò Ientelommo, sò Ientelommo [23].

Pulcinella è preoccupato del fatto che l'alimentazione dei signori sia misurata e «pulita»: caratteristiche che già Rabelais aveva condensato emblematicamente nella figura della regina Entelechia, che si alimentava soltanto di ambrosia e nettare divino, mangiava per interposta persona e andava di corpo per procura [24]. Il paradosso rendeva riconoscibile e decifrabile, proprio grazie all'esagerazione, il riproporsi al livello della commensalità delle distinzioni sociali e l'organizzarsi del sistema della preparazione e del consumo del cibo secondo le categorie sporco/pulito, puro/impuro, moderato/immoderato, sulla base delle quali si strutturano gerarchie e operano esclusioni [25]. Ma se lo sporco è dunque «il sottoprodotto di un'ordinazione e di una classificazione sistematica delle cose, così come l'ordine comprende il rifiuto di elementi estranei» [26], Pulcinella, contravvenendo consapevolmente e clamorosamente alla serie delle relazioni ordinate si ripropone ancora una volta come figura del disordine («io mo no me ne curo de polezia»): gli alimenti che egli privilegia denotano bassa appartenenza e le sue modalità di assumere il cibo contraddicono clamorosamente i codici del mangiare «civile».

Nella Roma del Rinascimento si celebrava la «Cuccagna del porco», durante la quale veniva lanciata dall'alto una enorme quantità di generi alimentari al popolo, che li raccoglieva e divorava; papa Paolo II — si racconta — soleva assistere di nascosto a queste orge alimentari «e domus fenestra, unde secrete convivantem populum prospicere poterat». Il piacere segreto e solitario del papa non doveva essere molto diverso dal gusto con cui gli aristocratici e il re di Napoli

[23] C.S. CAPECE, *Pulcinella finto giocatore*, Roma 1721, p. 8.
[24] F. RABELAIS, *Gargantua e Pantagruele*, Milano 1984, pp. 1427-1429.
[25] M. DOUGLAS, *I simboli naturali*, Torino 1979, pp. 57-73.
[26] *Ibid.*, p. 65.

vano alle gozzoviglie dell'infima plebe durante le Cuccagne alesche; e l'uno e l'altro possono aiutarci a comprendere le i per cui i signori hanno reso possibile, consentito e preteso che e disordinata e ingorda di Pulcinella li divertisse per oltre tre l'attrippata vorace e sterminata di chi è solito vivere nella ì, il piacere vitalistico dell'abbuffata plebea costituivano una ione per procura dalla rigidezza del codice cortigiano delle buone e a tavola, dalla regolarità del banchetto aristocratico. Piacere ssivo, di segno quasi voyeuristico (se si pensa all'equivalenza ica del mangiare e dell'amare); liberazione dall'ossessione dell'e-a, godimento per interposta persona del mangiare in libertà, buffata selvaggia[27].

inella si stupisce che Bruno Barba di Capra abbia lasciato un te banchetto:

Non avvezzo a simili gozzoviglie, il fumo delle vivande, l'odor del vino mi un poco riscaldato.

LLA: Tu te scarfe co lo fummo e co l'addore; e a me non m'abbasta na de polenta pe mme scarfà lo stommaco.

Diversità di temperamento. Io avvezzo da tanto tempo a non mangiar altro e, semplici radici ed erbe, e a dissetarmi coll'acqua del fonte, se mangio cibi mi si altera il sangue, e mi si riscalda la testa.

LLA: Veramente io pure songo accossì. Avvezzo a un pasto moderato, n'onza ne mangio de quatto rotola de maccarune, doie rotola de carne vaccina, no llo sano, e miezo varrile de vino, porto pericolo de crepà pe la debolezza, o Varba de Crapa[28].

affè ancora nella prima metà del secolo XVIII era considerato a dei signori e il suo consumo era segno dell'appartenenza alle privilegiate:

«E ddè eddè-ddè-re ddè,
Ciccolata ccu cafè
Lu cafè è d'à signuri,
D' e villani 'i maccarruni!»

SCAFOGLIO, *La maschera della Cuccagna. Spreco, rivolta e sacrificio nel carnevale napoletano* Napoli 1980, pp. 38-39.

DE PETRIS, *Il terribile Bruno* ... cit., p. 14.

I popolani ridevano amaramente di questa discriminazione, che Pulcinella trasforma in una contrapposizione antagonistica:

PULCINELLA: Madamma, Madamma.
ELISA: Che es che tu vuò, Puliscinelle?
PULCINELLA: Haggio misso a scalla l'acqua, che me hai ditto.
ELISA: E an che sciose l'hai tu misse?
PULCINELLA: Addove l'haggio missa? a lo Gaudaro.
ELISA: E pur che fere?
PULCINELLA: Pe fa le maccarunel no m'hai ditto tu, che hogge boi fa le refrische a la conversazione?
ELISA: E le macheron serà le refresche?
PULCINELLA: Che non zo buone pe refrescà?
ELISA: Và, và, che tu è fu: ie te ho dette de mettere l'acque sul foche pur fer di caffè.
PULCINELLA: Ma lo chiaffeo, no lo saccio fà[29].

Ci troviamo nel frivolo salotto napoletano di un'affascinante signora francese, che ama il gioco delle carte e fa servire il caffè, che a quell'epoca era ancora una bevanda esotica: Pulcinella si rivela anche in questo caso il «dileggiatore degli usi stranieri» che a Napoli ha sempre mostrato di essere. In epoca successiva l'uso del caffè sarà popolarizzato, ed entrerà anche nelle abitudini e nei miti alimentari di Pulcinella («a spese mie café a bizzeffio»)[30].

Il bisogno di cibo è sempre culturalmente plasmato e la fame è il sentire la mancanza di un alimento di base dell'alimentazione della comunità o quello verso cui sono più fortemente orientate le sue preferenze. La fame di Pulcinella sarà pertanto, inequivocabilmente, fame di maccheroni: il suo immaginario alimentare è dominato dalla pasta napoletana, l'elemento veramente capace di «riempire il ventre», ma anche di scatenare la sua immaginazione e la sua fantasia verbale. Ecco cosa racconta a Clarice, di cui è innamorato:

PULCINELLA: La notte mme nzonno ...
CLARICE: A me?
PULCINELLA: Na cosa soccia a la vosta.
CLARICE: E che ti sogni, caro mio Pulcinella?
PULCINELLA: Mme nzonno (uh l'ammore e quanto fa!) mme nzonno no gran piatto de maccarune, co le porpette ncoppa; stenno la mano, afferro li maccarune, e por-

[29] C.S. CAPECE, *Pulcinella* ... cit., p. 69.
[30] P. ALTAVILLA, *Uno stratagemma comico*, Napoli 1867, p. 19.

cconcio, l'arravoglio, vado pe mme le mmoccà, e me sceto corrivo corrivo passione a lo core, e mme metto a chiagnere comm'a no peccerillo [31].

nelle sue forme più paradossali — e, quel che più conta, più ose e divertenti — la fame di Pulcinella passa attraverso le sentazioni collettive dei bisogni alimentari, evidenziando le sue azioni sociali ed etniche. I maccheroni erano già un etno-segnale re dai primi anni del Seicento: evocavano una napoletanità rmente commutata e ad essi appare legato Pulcinella fin dai anni della sua esistenza teatrale.

amente i maccheroni sono l'argomento vincente cui ricorrono uando vogliono indurre Pulcinella a prestarsi a servizi, non o pericolosi, che si rifiuta di fare dietro altre promesse; così, ebre banchetto di Don Giovanni, mentre si attende la Statua del Commendatore morto, Pulcinella, atterrito, cerca di fuggire, uo perverso padrone lo convince a restare ordinando per lui avola con maccheroni» («magnammo, ca moro doppo») [32].

maccheroni Pulcinella fa un uso tanto più eccessivo e sproposi- uanto più clamorosa è la loro incompatibilità con i contesti li e cortigiani in cui il Cetrulo viene a trovarsi; come quando affamato, in un maniero che si dice popolato di spettri:

LLA: Mettite a bollì la caudara pe cocere quaranta rotola de maccarune.
O: Maccheroni in questo castello! [33].

cune commedie Pulcinella, diventato re, rinuncia al trono perché o interdetti i maccheroni; il motivo fu rilevato come particolar- interessante da qualcuno dei viaggiatori stranieri:

cinello, devenu roi, se voyant privé des macaroni, comme d'un aliment trop dit en patois napolitain: «*Mo mo me sprencepo*». Dans le moment, je quitte té» [34].

scelta che amava spesso, sia pure emblematicamente, ripetere, col finto re, un re vero, per i napoletani «Tata Maccaru-

---

ERLONE, *La forza della bellezza*, in *Commedie*, Napoli 1828, p. 62.
LORENZI, *Il Convitato di pietra*, Napoli 1809 (prima ed. 1783), p. 30.
NIMO, *Il castello disabitato*, Napoli 1832, p. 12.
TO-DOMINGO, *Tablettes napolitaines*, Bruxelles 1828, p. 21.

ne»[35]: Ferdinando II — ricorda un altro francese a Napoli — «si vede sovente nel suo palco al teatro di San Carlo offrirsi agli sguardi degli spettatori mentre tiene un piatto di maccheroni, che mangia facendo tutti i lazzi di Pulcinella; e questa è una scena deliziosa per i Napoletani»[36]. Mimetismo di indubbio segno trasgressivo, che aveva il vantaggio di rinsaldare il legame tra il re e il popolo, nel momento in cui il re «scendeva» a mangiare il piatto della maschera nazionale.

Ma Pulcinella ha un analogo rapporto d'affezione, oltre che di desiderio, con altri cibi che portano il segno della napoletanità; anche la nostalgia della patria lontana passa nel Cetrulo attraverso le sue fantasie alimentari: eccolo, per esempio, pellegrino in India:

«Auh tre tornise de diebete, e no forfante d'Astroloco, che mme dicette, che all'Innia steva la sciorte mia, mme fa trovà a sto gliannolo de paese, che se nce more per la miseria, ccà non nc'è na cicola, no peparuolo fritto, no piattiello de caserecotta, no casatiello fatto a pane, e llevale sti cape de robbe a no povero cannarute, che se ne vo ire comm'a me sopio sopio, ca mme lieve tunno li sette alimente (...)»[37].

Il tema della cucina napoletana è uno dei fili conduttori di uno di quei «drammi giocosi per musica», di cui è ricca la tradizione della pulcinellata romana del primo Settecento; qui l'inventario delle pietanze partenopee è più articolato e complesso, ma conserva tuttavia un forte carattere locale e popolare: Pulcinella, diventato marchese nonostante le sue umili origini, mentre tiene udienza è sopraffatto dalla fame e ordina una colazione così fatta:

«Volimmo d'antepasto
Stentine de pollasto
Coll'uova e coll'agresta,
De foglia la mmenesta,
N'allesso de cappone,
N'arrusto de peccione,
E po na nzalatella
Co quatto molignane alla scapece.

[35] D. SCAFOGLIO, *Lazzari e giacobini*, Napoli 1981, p. 104.
[36] G. GORANI, *Mémoires secrets et critiques*, Paris 1793, I, p. 26.
[37] ANONIMO, *Pulcinella imperadore* ... cit., p. 6.

Siè, siè, m'era scordato
Lo vruodo de stofato
Ncoppa a li maccarune,
Siè, trovamme annemale
No po de capezzale,
Ca n'aggio chiù magnato
Da po ch'a lo Paiese
Na buona sazeata me nne fece».

r questo Pulcinella che la sorte ha collocato fuori del suo ceto ntano dal suo paese, la fedeltà alla cucina napoletana funziona e difesa della propria identità e si configura come nostalgia delle ni; per i cortigiani però essa è indice di appartenenza a contesti lmente e culturalmente «inferiori» e suscita il disprezzo degli stessi , come Taccolino:

TACCOLINO: Con quatter molinari a la scapeze,
Me savi dir caro e 'l me sior Saccon
Che diagol d'erba son
Sti molinari fatti alla scapeze?
STRATONE: A te lo chiederei, ch'io non intendo
Certi suoi goffi detti.
TACCOLINO: Oh che Marchese
De quei fati all'usanza,
Che nianca sa parlar. In cortesia
Diseme caro sior chi è sta colù,
Che l'ha fat così gran mincionaria
D'immarchesar sto lasagnon [38].

ome suole accadere in casi come questi, l'incomprensione culturale, to e segno di rifiuto della diversità, si veste di incomprensione istica. Anche sotto questo aspetto il riso che per quasi tre secoli uscitato Pulcinella mangiamaccheroni e mangiafoglie è stato spesso n modalità diverse un riso di esclusione; e non è senza significato to che la cucina sia diventata un luogo emblematico della conflit- tà etnica soprattutto nelle pulcinellate dell'«altra Italia», cioè del- ia centro-settentrionale. Nella commedia che stiamo esaminando, inella, tormentato dalla nostalgia della cucina del suo paese ("Oh

T. MARIANI, *Pulcinella Marchese di Girapetra*, Lucca 1727, pp. 7 e seguenti.

capezzale mmio / Foglia cappucce, e vruoccole prezeose, / Saporite e addorose») si reca, lasciati i panni del Marchese, in una taverna, dove spera di trovare qualcosa di diverso dagli «intrugli» che gli fanno mangiare nel suo palazzo; l'oste, un calabrese collerico e violento, gli offre carni preparate con semplicità, secondo gli usi del suo paese, Pulcinella tergiversa, l'oste gli manca di riguardo, il Cetrulo gli dà botte, accorrono i garzoni e lo inseguono, armati di coltellini: ordinerà che siano arrestati e impiccati e che l'oste stesso faccia da boia, salvo a graziarli poi per denaro [39]. Tra le tante follie di questo dramma giocoso, Pulcinella fa venire dalla Campania i suoi paesani per farsi cucinare alla napoletana, mobilita un intero esercito per far provvista di «capezzale» (la trippa) e alla fine, spodestato, chiede la grazia di lasciargli un po' di questo napoletanissimo piatto [40].

Nella sua greve fisicità, la fame di Pulcinella cela costruzioni psichiche profonde. Nasce da altre paure, da tutte le sue paure: della violenza, dell'autorità, dei fantasmi, dei banditi, della morte. Segno di mancanza, di privazione, di insufficienza, di tutto ciò che attenta alle difese dell'io, la fame crea il vuoto desolato che Pulcinella riempie con una richiesta assillante di cibo, che è una pressante domanda di sicurezza.

Espressione di una cultura abituata a riflettere su se stessa, Pulcinella stesso era fino a un certo punto consapevole dell'origine e del significato dei suoi ossessivi bisogni alimentari:

> «la paura a l'aute fa passà l'appetito, e a mme fa venì la lopa» [41].

Anche quando scherza sulle sue paure, Pulcinella mostra di conoscere la complessità delle sue reazioni fisiologiche. Ecco come reagisce a un evento drammatico, come la caduta da cavallo del suo re:

> «Signure miei, regina mia, Don Vilone mio, belle femmene meie care: mme sento venì na cosa dint' a lo stommaco. Aggiate pacienzia, mannateme a chiammà o tavernaro» [42].

---

[39] *Ibid.*, pp. 41-44.
[40] *Ibid.*, pp. 20-21, 45, 48, 71.
[41] F. Cerlone, *La donna* ... cit., p. 155.
[42] Id., *Gl'inganni dell'immaginazione*, Napoli 1828, p. 11.

lo sconvolgimento dell'ordine abituale delle cose e degli eventi mina la domanda smaniosa del cibo, la sazietà riporta sia pure visoriamente la pace ai turbamenti del ventre e della psiche. cheroni allora finiscono con l'acquistare un potere scaramantico, cinella li invoca per allontanare la paura e la morte, come avviene uello con Capitan Matamoros:

MOROS: Yo no tengo de buscar tantas neçedates, cadauno dea adonde podrà. sierra.
NELLA: Serra, serra, ed apre quanto voi tu.
NZIO: In cervello, Scaltrino, con la corda al piede del Capitano.
INO: L'ho qui, lasciate pur fare a me.
NELLA: Ferma, sta' a la larga, mazza franca de cà e da là, lassame sedere, aiuto, refregerio, macarune, macarune! Lassamene pigliare na vrancata.
NE: Mangia, mangia Policinella, allegramente.
NELLA: O bene mio, lassame no poco adorare la carne arostuta, damme lo uco.
NE: To', confortati con il greco di Somma.
NELLA: Da' cà.
TO: Dagli il bichiere.
NELLA: Non mporta, ca vevo a lo fiasco, hà, ca tutto me sento decreiare.
MUZZA: Trinca buono, cornuto, che te faccia fuoco!
NELLA: Viene nante mo, spagnuolo scassa poteche.
MOROS: Venga, el puerco vestido.
NELLA: Ferma! ferma! Macarune, macarune, carne arrostuta e vino.
NE: To', non hai combattuto e ti ritorni a confortare[43].

re volte, dopo aver battuto la moglie che gli rimprovera di farle are il cibo, la maschera riflette:

o abbesogna che trovo lo remmedio pe fà la pace, e seconno tutte le Filosofie Mandracchio, non c'è auto, che chillo del masticamentum»[44].

è, la fame scatena la rissa e la sazietà la placa, secondo la filosofia uartieri popolari di Napoli.
condo questa logica, non appare senza qualche fondamento di à il fatto che Pulcinella falso medico voglia guarire Isabella finta

FIORILLO, *La Lucilla* ... cit., pp. 666 e seguenti.
NONIMO, *Pulcinella medico* ... cit., p. 8.

pazza prescrivendole «li maccarune e lo caso co lo zuccaro e la cannella»; terapia che lascia però perplessi gli astanti:

PANDOLFO: Li maccaroni son' all'ordine, ma vorrei sapere a che han da servire.
PULCINELLA: Hanno da servire pe figlieta.
DON ALVARO: Los maccarones le han da sanar las frenesia?
PULCINELLA: Che c'entri tu mo, sì tu lo miedico? o songo io?
DON ALVARO: Io, Segnor, solamente lo pregunto.
PULCINELLA: Che vuoi precontà; tu non te ne rentienne. Saie chello, che dice Aristotele?
PANDOLFO: Aristotele parla de' maccaroni?
PULCINELLA: Tu puro vuoie fà lo dottore? e che d'è la materia primma, auto che li maccarune?
DON ALVARO: Y la forma?
PULCINELLA: E la forma è lo formaggio, che nce se mette ncoppa, che le dà la sostanza [45].

Dialoghi come questi, costruiti sul motivo della «medicina alla rovescia» utilizzando la pseudo-citazione dotta e il gioco verbale, avevano il loro corrispettivo nei riti carnevaleschi; nel Carnevale romano, ad esempio, attori improvvisati ancora nel primo Ottocento solevano recitare una pantomima, in cui Fantasima mette paura a Pulcinella: il Cetrulo si sente male ed è soccorso da altri suoi compagni, i quali gli offrono un pitale pieno di maccheroni per tirarlo su [46].

L'equivoco fama/fame nel linguaggio pulcinellesco non è soltanto un gioco di parole, ma sottintende, almeno nei momenti migliori, una polemica contro l'ideale eroico e l'umanesimo aristocratico:

OSSOMASTRO: Dirò che sei un cavalier di ventura.
PULCINELLA: No, no ba buono cavaliere de vettura. Chella me volesse affittà pe ciuccio.
OSSOMASTRO: Di ventura, cioè che vai girando il mondo per acquistar fama.
PULCINELLA: La famma la tengo sempre, che serve acquistarla quanno no me manca maie [47].

ISMAELE: Fermati, amato servo, non lasciarmi qui solo. Vieni meco in traccia del Principe Farruscad, fa che io lo conduca a Canzàde mia sposa e sua germana; fatica meco a parte che acquisterai gran fama.

[45] C.S. CAPECE, *La finta pazza*, Roma 1719, pp. 60 e 62.
[46] F. VALENTINI, *Trattato su la commedia dell'arte ossia improvvisa*, Berlino 1826, p. 28.
[47] ANONIMO, *Gl'accidenti notturni*, Napoli 1796, p. 9.

ELLA: E che chiù famma volimmo acquistare, si stammo deiune da quarantotte
Io nnante aggio trovato na commertazione de ciucce, che magnavano frunne
e, mme so puosto a magnà co loro, e si no mme cacciavano a botte de cauce
rze, mme magnavo le fave, lo pasteno, e tutte sette li ciucce pe soprattavola[48].

vero diavolo panciuto e famelico, Pulcinella sostiene le ragioni
entre, opponendole a quelle del «petto», onore e vanto della
oria inquieta dei guerrieri:

RMO: Hai petto?
ELLA: Diana sguercelo, e no lo vidi?
RNO: E se hai petto devi combattere per tuo padre.
ELLA: Aiebò aggio sbagliato, so tutto panza da lo cannaruozzolo in giù[49].

to questo aspetto Pulcinella, uomo-tutto-pancia-dalla-gola-in giù,
ssoché identico all'immortale Sancio, anch'egli pancia del padrone
invece cuore e cervello) e, in quanto tale, è colui che raccoglie
stazioni delle illusioni di quest'ultimo e, somatizzando, le traduce
pulsi viscerali.

le profonde connessioni della fame con la sfera del desiderio
o esiste ormai una ricca letteratura; esse si fondano sulla «analogia
ndissima che, ovunque nel mondo, il pensiero umano sembra
re tra l'atto della copulazione e l'atto del mangiare, a tal punto
noltissime lingue li designano con lo stesso termine. In yoruba,
giare» e «sposare» si esprimono con un verbo unico che ha il
generale di «prendere», «acquistare»: uso simmetrico al nostro
dopera il verbo «consumare» tanto per il matrimonio quanto per
to. Nella lingua dei Koko Yao della penisola di Capo York, la
kuta kuta ha il doppio significato di incesto e di cannibalismo,
ono le forme iperboliche dell'unione sessuale e del consumo
ntare; e, in Africa, tra i Mashona e i Matabele, la parola totem
de anche il significato di «vulva della sorella», la qual cosa
ce una verifica indiretta dell'equivalenza tra copulazione e man-
dal momento che «ingerire il totem è una forma di cannibalismo
Senza andare a cercare tanto lontano, né prendere ad esempio

CERLONE, *La donna* ... cit., pp. 118 e seguenti.
NONIMO, *Pulcinella imperadore* ..., cit. p. 33.

altri riti esotici, citeremo Tertulliano: «La ghiottoneria è porta dell'impurità» (*De Jeiunio*, I), e San Giovanni Crisostomo: «Il digiuno è il principio della castità» (*Nomilia* in *Epistolam II ad Thessalonicenses*)». Lévi-Strauss, chiedendosi la ragione di questo fatto e della sua universalità, ritiene che «qui, ancora una volta, si raggiunge il piano logico per impoverimento semantico: il più basso comun denominatore fra l'unione dei sessi e quella del mangiatore con il mangiato, è che tanto l'una che l'altra operano una *congiunzione per complementarità*», dell'«equivalenza che ci è più familiare e che probabilmente è anche la più diffusa nel mondo», quella che «pone il maschio come mangiatore e la donna come mangiata»[50].

Pulcinella gioca sull'ambivalenza che acquista il francese *femme* nel dialetto napoletano, potendo essere rettamente tradotto come «donna», «femmina», o essere frainteso e suonare come «fame», per distinguere tre diverse tipologie femminili, come rappresentazioni emblematiche di tre differenti gradazioni del bisogno alimentare, che sembrano alludere maliziosamente ad altrettante modalità di graduare il desiderio sessuale:

CARLINO: Set fam là, chi è?
PULCINELLA: Set fam ... (*indica Caterina*) è una fam più piccul, ossia l'appetition; set fam, (*mostra Nicoletta*) è la fam più rustic ossia la lopòn: e set fam (*indica Rosa*) è la fam più grossòn ossia la cancaroncorpòn[51].

In una delle pulcinellate ottocentesche più sottili per penetrazione psicologica, l'equivalenza simbolica (e l'interscambiabilità) del cibo col sesso è ribadita senza mezzi termini. Pulcinella, in crisi con la moglie per motivi di gelosia, è incerto se mangiare o andare a letto:

> «E mo saglio ... e me corco; cioè magno ... anze ... manco, si no me corco, e magno dint' a lo lietto, e faccio cunto ca lo magnà sia la mogliera, e bonnì e accossì m'addormo»[52].

La moglie, dunque, è la donna-oggetto che viene (simbolicamente) mangiata dal marito tormentato dalla sindrome della perdita e sosti-

[50] C. LÉVI-STRAUSS, *Il pensiero selvaggio*, Milano 1979, pp. 119-121.
[51] P. ALTAVILLA, *Don Ciccillo a la fanfara*, Napoli 1975 (prima ed. 1850), p. 68.
[52] ANONIMO, *L'equivoco del ritratto*, Napoli 1857, p. 26.

ripetendone le funzioni, la madre della fase orale, l'altra don-
getto che viene «mangiata» ad ogni poppata[53].
ibo può essere, d'altra parte, sostituzione compensativa del sesso,
mento di privazioni frustranti; alla fine di una delle prime
ellate tutti si sposano, tranne Pulcinella, cui il Capitano suo
ne fa soltanto una vaga promessa di dargli moglie; ed egli:

> «(...) Et io sonco restato come no chiaffeo.
> Basta, cha me sia stata promessa la mogliera,
> in tanto agguzzamonce l'appetito; già che non
> puozzo fare autro, me ne buoglio trasire io
> pure, e accostarseme alla pignatta, e manciare
> buono, pecché m'arraggio de fame»[54].

linguaggio amoroso di Pulcinella il sessuale, insieme alla sfera
fettività, sembra rivolgersi quasi interamente nell'alimentare: gli
ativi e gli attributi cui il Cetrulo consegna le sue effusioni
ne rivolgendosi alle donne del tipo: «pommadora»[55]; «capezzale
fecato fritto mio, casatiello fatto a pane mio»[56]; «carcioffola
iola»[57]; «arucuillo mio», «acito, oglio e sale»[58] e così via.
o, invece, una serenata settecentesca di Pulcinella, tolta da un
te «dramma per musica»:

> «Dolce chiù de lo zuccaro rosato,
> Bocchina cara de Corinna biella.
> Eccote cui musin d'oro e garbato,
> Lo tuo dolente e pover Pulciniella.
> Se veder non me vuoi muorto e schiattato,
> Fatte no poco a chissa finestrella,
> Che mirerai chisso meo cuore afflitto
> Nell'oglio del tuo amor fritto e refritto»[59].

. D. SABBATUCCI, *Cibo e sesso*, in «Abstracta», 1988, pp. 63-70.
TIBERI, *Li tre amanti burlati*, Terni 1637, p. 102.
CERLONE, *La forza* ... cit., p. 30.
Pulcinella vendicato ... cit., p. 5.
ONIMO, *La caduta di Tommaso Moro*, Napoli s.a., p. 34.
ONIMO, *La maga Armida*, Napoli 1802, p. 22.
ONIMO, *Pulcinella guardiano de' pazzarelli*, Lucca 1705, p. 49.

Semiseria eredità barocca, che è dato ritrovare anche nei testi più moderni:

«Ah! Lauretta, Lauretta, tu aie d'arrostere sto fecatiello de sto core, ncoppa a la vrasé de li bell'uocchie tuoie»[60].

Solitamente, indicando l'amore con le parole del mangiare, Pulcinella ripete modalità del linguaggio comune oppure inventa a partire da esso. Con questo spirito si accinge ad amare la matura Matracchia:

«mme voglio mangià co gusto sta paglia, co pensare bell'erva tennerella»[61].

Di Rosaura, la sua florida findanzata, pensa invece:

«E chisso è un boccone proprio pulcinellesco»[62].

Altre volte, precipitandosi nelle braccia della donna da cui è stato soccorso, chiede amore in questi termini:

«Core mio ... collecienza vosta ... lassateme sbafà»[63].

D'altra parte, più volte Pulcinella aveva fatto con se stesso riflessioni di questo tipo:

«O Puliciniella, quanno goderai Sordellina, te parerà de manciare na gallina»[64].

Altre volte queste fantasie si caricano di più grevi allusioni:

«Oh bene mio che s'aspetta, oh che bella Colombina da mettere in uno spitone tra due polpette»[65].

Nell'amare come nel mangiare, analoga è la differenza tra il necessario e il superfluo:

«o stuorto, o deritto arremmedio; appetito non bo sauza, e ammore non bo bellezza»[66].

---

[60] ANONIMO, *Riccardo cuor di leone*, Napoli 1800, p. 4.
[61] F. CERLONE, *Il zingaro per amore*, in *Commedie*, Napoli 1828, p. 8.
[62] G. MANCINELLI, *Le novantanove disgrazie* ... cit., p. 70.
[63] F. CERLONE, *La Cunegonda in Egitto*, in *Commedie*, Napoli 1828, p. 64.
[64] C. TIBERI, *Li tre amanti* ... cit., p. 34.
[65] V. VERUCCI, *Pulcinella amante di Colombina*, Bologna s.a. (prima ed. 1628), p. 66.
[66] F. CERLONE, *Il zingaro* ... cit., p. 21.

cinella fa pensare al Falk di Conrad, il quale «desiderava la a in modo famelico, spaventoso, quasi la sua fosse stata vera oria fame»; ed in effetti «si trattava dello stesso bisogno, dello desiderio, della stessa tortura»[67]: un'indubbia regressione all'o- in cui prendeva forma il «pathos del desiderio ingenuo e incon- o del bambino»; ma la metafora dell'incorporazione, lungi dal si a connotare un piacere orale infantile e perverso, era al tempo un modo «arcaico» di ripetere l'esperienza dell'amore come so totale[68]: il linguaggio di Pulcinella, articolandosi sul fonda- di un modo di parlare ancora largamente popolare e folklorico, one i nessi profondi che legano saldamente, nelle rappresenta- imboliche, il piacere, l'amore, la fecondazione, la conoscenza[69].

ONRAD, *Falk*, in *Tutti i racconti e i romanzi brevi*, Milano 1967, p. 98.
NEUMANN, *Storia delle origini della coscienza*, Roma 1978, pp. 44-59.
GRODDECK, *Il linguaggio dell'es*, Milano 1985, pp. 221-223.

COSTANTINA ANNA MARIA ALTOBELLA

Note sul regime alimentare di comunità militari, assistenziali e carcerarie in Capitanata tra XVIII e XIX secolo

1. *Introduzione.* – L'esame dei fondi archivistici della Dogana delle pecore e dell'Intendenza di Capitanata, conservati presso l'Archivio di Stato di Foggia, permette di individuare un'interessante documentazione che, variamente articolandosi dalla fine del XVIII alla fine del XIX secolo, riferisce, tra l'altro, una minuta disciplina di origine statuale la quale si occupa dei più generali fenomeni dell'organizzazione militare, dell'assetto degli istituti di pena e di tutta quella serie di istituti aventi finalità assistenziali in senso lato (ospedali, orfanotrofi, ospizi) e, nell'ambito di questi, della disciplina dell'aspetto alimentare.

Caratteristica sia delle comunità militari che di quelle assistenziali e carcerarie (che hanno ovviamente finalità eterogenee tra loro) è quella di costituire un insieme di soggetti costretti dalla volontà propria o da quella dello Stato ad una vita in comune, con la conseguente necessità di una regolamentazione uniforme e precisa anche del regime alimentare.

D'altro canto, proprio la considerazione dell'interesse che l'autorità civile prende alla buona organizzazione di tali istituzioni evidenzia quanto fosse necessaria l'assunzione del relativo onere da parte dello Stato, con le esigenze conseguenti, da un lato, di una precisa disciplina sia sotto l'aspetto quantitativo che qualitativo delle «razioni» da distribuirsi e, dall'altro, di una minuta rendicontazione da parte delle autorità preposte nei confronti degli organi di controllo superiori.

Tenuto conto di tali considerazioni si prenderanno pertanto in esame, nell'ordine, prima le comunità militari, poi quelle assistenziali ed infine quelle carcerarie.

2. *La sussistenza delle truppe militari.* – Quanto si è appena detto assume particolare validità e significato per le comunità militari, la cui minuta regolamentazione investe non solo gli aspetti istituzionali,

istrativi e contabili, ma anche l'aspetto dell'alimentazione e della enza in generale. L'autorità civile ha grande interesse alla buona zzazione delle truppe, cui è affidata la difesa dello Stato, e ne a proprio carico l'onere relativo, disciplinando con precisione la somministrazione delle «razioni» spettanti ai militari.

alisi della documentazione archivistica, sostenuta dall'esame di e disposizioni legislative di carattere generale, permette di re un quadro abbastanza ampio, se non del tutto esaustivo, sul ma dell'alimentazione delle truppe.

degli atti settecenteschi dal contenuto normativo più soddisfa- sull'assistenza dovuta alle truppe del regno di Napoli viene o il 24 dicembre 1758[1]. Già nel preambolo di questo *Regolamento* ente la preoccupazione del sovrano a che si abbia un giusto ento delle truppe durante le marce di spostamento, nel corso uali i subalterni dei prèsidi delle province dovevano curare ntendere, in ogni località di transito, all'alloggio ed alla sussi- d'intesa con i sindaci e gli eletti delle università.

golamento ribadisce i compiti di una figura già esistente, che verse caratteristiche sopravviverà anche nel secolo XIX; l'as- a generale della provvisione dei viveri ha l'obbligo di sommi- e il «pane di monizione» alla truppa ed impartisce gli ordini uni ai propri subalterni e corrispondenti da lui stesso nominati provvigionamento di tutti gli altri viveri nelle diverse locali- università, che in linea di principio non dovrebbe sopportare li alcuna specie, ha tuttavia l'obbligo (in caso che gli assentisti prontino la provvista richiesta) di somministrare il pane e l'or- essari alla sussistenza della truppa fino alla successiva località sito. La razione di pane è indicata in venticinque once napole- giorno, che si prevede siano pagate al prezzo a suo tempo uto nei contratti stipulati dagli assentisti, maggiorato delle ali spese sofferte dalle università, mentre al partitario manche-

---

amento dell'assistenza che devono avere le truppe marciando per il Regno di Napoli, [Napoli] puscolo sono allegate copie manoscritte di reali dispacci di Ferdinando IV.

notevole quantità di atti relativi alle forniture di grano, orzo e carne alle truppe servati, presso l'Archivio di Stato di Foggia nel fondo *Dogana delle pecore di Foggia*, se ne tralascia per ragioni di opportunità la lunga elencazione.

vole è fatto carico per il doppio del prezzo nelle officine di conto e ragione.

L'art. V del regolamento stabilisce che i proprietari delle case dove alloggino ufficiali forniscano a questi ultimi il «semplice coverto», consistente non solo in letto, lume e sale, ma anche in fuoco, dove per fuoco si intende il necessario per cucinare. All'art. XVIII si fa poi obbligo ai prèsidi delle province di vigilare a che, al passaggio della truppa, non si alteri in alcun modo il prezzo della carne e degli altri viveri, essendo nella volontà del sovrano che ufficiali e soldati acquistino (con la propria paga) i generi commestibili, al cui accantonamento doveva aver provveduto l'assentista, al medesimo prezzo praticato ai cittadini; si determina inoltre che siano «severamente castigati quelli che controvenissero» a tale disposizione.

Particolare attenzione il regolamento dedica ai militari infermi, che l'università ha l'obbligo di collocare in ospedali pubblici od in abitazioni private provvedendo all'assistenza del medico, agli alimenti ed ai medicinali richiesti dall'infermità.

Questo regolamento viene espressamente confermato da un'ordinanza emanata da Ferdinando IV il 7 agosto 1771, la quale era stata preceduta da un dispaccio indirizzato al prèside ed ai governatori delle Università della provincia di Capitanata il 12 gennaio dello stesso anno, con cui per ovviare alle lamentate prepotenze dei Fucilieri reali di Montagna si ribadiva l'obbligo delle università alla fornitura del solo «coverto», negando l'abbuono di ogni altra spesa.

La quantità di pane di venticinque once napoletane prescritta dall'art. XII del regolamento era quella in uso già da diversi anni: infatti dai volumi di ricevute e mandati relativi al pane somministrato a Foggia nel 1743 e nel 1744 al reggimento Dragoni della regina, emerge il medesimo dato[3]. Tuttavia scarse sono le notizie sulla qualità del pane somministrato: solo un documento del 1742, che testimonia dell'avvenuto rinnovo dell'assiento generale dei viveri e dei foraggi per le truppe in Manfredonia, afferma che «il pane deve essere di grano fino, e la farina cernuta solamente col sbrendone, ben sotto sopra e sotto»[4].

[3] ARCHIVIO DI STATO DI FOGGIA (d'ora in poi ASFG), *Dogana delle pecore di Foggia, Serie V*, fascc. 4.714 e 4.720.

[4] *Ibid.*, fasc. 4.693.

facile comprendere che la razione di pane veniva integrata,
e però del militare, con l'acquisto di altri generi che entravano
parte dell'alimentazione quotidiana, per la quale l'autorità pre-
non sembra però predisporre — per il momento — alcun
olare schema, lasciando agli assentisti ed ai loro subagenti (poi
tendenti militari) la scelta dei generi, acquistati solitamente in
partite composte per lo più di grano, carne e foraggio per
lli.

fornitura poteva costituire, per commercianti e proprietari che
o per qualsiasi motivo in debito con il governo, un ottimo
per l'escomputo del dovuto, essendo previsto il ratizzo in
Questo accadde ad esempio nel 1821, allorché numerosi debitori
mministrazione del Tavoliere furono ratizzati, a cura delle depu-
provinciali, di ben seimila tomoli di grano ed altrettanti di
io, nonché di centocinquanta animali vaccini, per la sussistenza
mata napoletana [5].

ato oltre ogni dire appare, anche dalla documentazione archivi-
'aspetto dell'alimentazione dei militari infermi: nel 1742 i capitoli
palto aggiudicato ai padri di S. Giovanni di Dio per l'assistenza
ggia dei soldati infermi del reggimento Dragoni della regina,
ono per ogni militare una razione quotidiana di diciotto once
ne, brodo di gallina, due uova e due biscotti [6].

notevole interesse sotto il medesimo aspetto è la documentazione
ura contabile prodotta nel 1801 dalla deputazione dell'ospedale
cciatori Albanesi, sito in Foggia nel convento dei padri Anto-
La minuta rendicontazione redatta dallo «spenditore» elenca
generi commestibili (ed i servizi) forniti agli infermi: è sempre
nistrata una minestra «bianca» o «verde» che fosse, un piatto
ne, raramente sostituito da uova e consistente in tre rotola per
o ammalati, frutta (anche meloni), formaggio e vino da mezza
caraffa, nonché limonate [7].

corso del XIX secolo la regolamentazione relativa alla sussi-
delle truppe si fa più articolata e precisa.

G, *Intendenza di Capitanata, Amministrazione interna*, b. 170, fasc. 33.
G, *Dogana delle pecore di Foggia, Serie V*, fasc. 4.821.
, fascc.. 4.823 e 4.824.

Già il passaggio dell'armata francese determina la necessità di indicare le modalità con le quali gli assentisti generali devono provvedere alle forniture, anche alimentari, destinate alle truppe: infatti un decreto di Giuseppe Bonaparte, comandante in capo dell'armata, fissa nel 1806 la seguente razione quotidiana per ogni uomo: una libbra e mezza di pane[8], mezza libbra di carne, mezza pinta di vino, un'oncia di riso (o, in alternativa, due once di legumi secchi), un trentesimo di libbra di sale[9].

Con l'ampio testo di legge emanato nel 1809[10], che più in generale si occupa dell'amministrazione interna e della contabilità dei corpi militari, si definisce poi la «massa di vitto ordinario» amministrata dai capitani e consistente in quindici centesimi — pari ad oltre tre grana — spettanti per ogni giornata di stazione o di rotta: mediante questa massa le compagnie avevano l'obbligo di somministrare a ciascun soldato almeno tre once di pane bianco per la zuppa, mezza libbra di carne ed i legumi necessari.

L'interesse alla buona qualità degli alimenti prescritti è provato dal fatto che veniva concessa ai capitani la facoltà di stipulare personalmente i contratti per le forniture del pane, nonché di far appositamente macellare i bovini occorrenti per le razioni di carne.

È evidente inoltre la volontà di garantire le truppe da ogni possibile abuso: la normativa infatti stabilisce che dai capitani addetti alla gestione della massa di vitto non doveva essere preteso, da parte dei fornitori, alcun diritto o tassa abusiva su bestiame vivo e carne macellata, e neppure alcuna maggiorazione del prezzo abitualmente praticato *in loco*.

La composizione della massa di vitto varia a norma di un decreto del 1811[11]. Con esso è fatto obbligo alle compagnie di somministrare a ciascun soldato sette once di pasta, sei di carne, mezza di sale, un terzo d'oncia di lardo e due terzi di caraffa di vino.

È sempre richiesta, e sollecitata anche dalle autorità periferiche, una grande precisione dei rendiconti, nonché l'osservanza di regole generali

[8] La libbra era equiparata a sedici once.

[9] ARCHIVIO DI STATO DI BARI (d'ora in poi ASBA), *Sacra regia udienza, Affari diversi*, b. 16, fasc. 144: manifesto bilingue, a stampa.

[10] L. 28 nov. 1809, n. 532; cfr. in particolare gli artt. 146, 148, 155, 156, 158 e 160.

[11] R.d. 21 giu. 1811, n. 1.012; cfr. l'art. 1.

eterminate nei contratti di appalto delle forniture. In particolare tendenti provinciali raccomandavano ai sindaci di accompagnare evute rilasciate dai capitani agli appaltatori (che dovevano essere esse all'intendente stesso munite del visto del giudice regio e del o) con il «mercuriale» dei viveri e dei foraggi forniti alle truppe, copo di poter meglio effettuare il controllo della spesa. È dal lo di mercuriale proposto nel 1822 che possiamo determinare la razione spettante al soldato: trentasei once di pane, circa cinque di pasta, dieci once e mezza di carne, una caraffa ed un quarto o, sale [12].

quanto riguarda poi gli appalti, si ritiene utile portare ad io quello concluso nel 1822 tra Maurizio Dupont ed il governo sussistenza dell'armata austriaca: esso prevede che in caso ltatore generale non fosse in grado di approvvigionare adeguate le truppe (eventualità accertabile mediante le previste verifiche liche delle riserve), il soprintendente generale dell'amministrazione mata provveda nelle singole province a stipulare contratti d'ur-, a totale carico dell'inadempiente, fermo restando l'uso gratuito ni, macelli, magazzini ed altri locali necessari al disimpegno della ura [13].

1824 [14] l'amministrazione militare del regno riceve una normativa ssima e ben articolata che abroga ogni altra disposizione e dà ali e minuziose indicazioni perché sia garantita la corretta sussi- dei Corpi militari, in osservanza degli appalti concordati. La delle somministrazioni è ancora affidata ai comandanti delle agnie per ciò che riguarda il conteggio e la raccolta dei «buoni», i ufficiali per ciò che riguarda invece la ricezione dei generi da dei fornitori, all'atto della quale è previsto un severo controllo i e misure nonché della qualità e quantità delle somministrazioni. legge mostra notevole riguardo per i militari infermi, dei quali icato il vitto in apposite tabelle: si nota subito che questo

---

rnale dell'Intendenza di Capitanata, 1822, n. 248.

d., n. 244. Il contratto menziona la seguente razione di viveri spettante ad ogni trentasei once di pane, dieci once di carne vaccina, cinque di riso o pasta lavorata, cola porzione di legumi, una caraffa di vino, sale.

d. 29 giu. 1824, n. 1.142; cfr. in particolare le tabelle 6 e 7.

è differenziato secondo il grado del militare, con maggiore considerazione per chi ricopriva un più alto grado. A sottufficiali e soldati spettano, secondo il regime consigliato dal medico curante (ossia da un quarto di porzione alla porzione intera), da cinque a diciassette once e mezza di pane bianco, da tre a cinque once di zuppa, o pasta o riso o semola o cicoria, da una a quattro once di bollito di bue da pesarsi cotto e privato di ossa, pelle e cartilagini, da tre a nove once di vino rosso del tipo «lagrima». Alcune significative integrazioni presenta la tabella del vitto spettante agli ufficiali: è minore la razione di pane, al bollito si aggiunge una razione di arrosto di bue, castrato o pollo, è sempre prevista una razione di frutta (mele, arance, uva o fichi secchi). È indicativa anche la diversificazione prevista per il pane: di buona qualità deve essere quello fornito a sottufficiali e soldati, di ottima qualità quello per gli ufficiali.

Già nel 1815 intanto erano state emanate dal Ministero della guerra precise istruzioni sul metodo alimentare da osservarsi per coloro che invece si trovassero ricoverati in ospedali militari: si chiarisce che il pane doveva essere bianco, ben cotto e ben lievitato, ed inoltre sono maggiori le razioni di carne (nove once e mezza per ciascun ammalato) e di zuppa, mentre si raccomanda che il vino sia «chiarificato e senza difetto» [15].

Le istruzioni emanate invece, in quello stesso anno, per l'amministrazione degli ospedali militari [16] riportano agli artt. XXXI-XLII le norme da osservarsi a salvaguardia non solo della salute degli infermi, ma anche e soprattutto degli interessi economici degli stabilimenti ospedalieri: infatti si prevedono lo scarto dei cibi di qualità scadente e la verifica periodica di pesi e misure in uso da parte dei commissari di guerra, e si determinano le modalità di preparazione del brodo (un litro e nove decalitri d'acqua per mezzo chilogrammo di carne, sale ed erbe da zuppa), delle basi del pancotto e delle pappe (tre decagrammi di farina ed un quarto di latte).

È evidente che, a parte l'esemplificazione relativa al caso del ricovero in ospedale militare, non è diffusa tra il XVIII e il XIX secolo la

[15] ASBA, *Intendenza e prefettura di Terra di Bari, Sanità pubblica*, b. 1, fasc. 2.
[16] *Ibidem.*

inistrazione in natura, e perciò diretta, del vitto al militare
ion fatta per il pane) il quale deve provvedervi o con la massa
o o, in seguito, con la ritenuta sul cosidetto «prest» — di cui
a nessuna traccia emerge dalla documentazione archivistica esa-
— che costituisce la paga quotidianamente corrisposta al sot-
ale ed al soldato[17].

L'alimentazione in alcune comunità assistenziali. – L'esistenza di una
mentazione unitaria più o meno articolata, soprattutto nell'Ot-
o, che si occupa del funzionamento di ospizi, orfanotrofi ed
li pubblici, mostra quanto fosse sentita dal governo la necessità
care precise direttive per il settore assistenziale, per garantire il
o impiego delle rendite di quegli istituti, tradizionalmente sot-
i all'autorità ecclesiastica, e dei contributi, soprattutto comunali,
quelli pervenivano, nonché per adempiere l'obbligo morale
ale di alleviare le pene dei cittadini meno fortunati.
documentazione esaminata, integrata con un'indagine sulle prin-
norme legislative, evidenzia che la generale sistemazione organica
parato normativo attuata nel periodo francese dalla forte inizia-
atale investì anche il settore delle opere assistenziali: sempre
ore diventa infatti l'interesse dello Stato nei confronti delle
e categorie di assistiti, e numerose e successive norme generali
ne a regolamenti interni) pongono a disposizione degli ammini-
i di ospedali, ospizi, depositi di mendicità ed orfanotrofi gli
enti ritenuti migliori per la buona gestione del denaro stanziato
autorità civili per l'assistenza.
ospizi destinati al ricovero di traviati, vagabondi, accattoni,
ci inabili al lavoro e proietti di età superiore ai sette anni
no un'organica normativa nel 1819: il Consiglio generale di
cenza emana apposite istruzioni per l'amministrazione degli ospizi

---

rescritto 22 ott. 1828 indica l'ammontare del «prest» in quattro grana per ogni
o; era compito dell'ispettore dell'Arma fissare la tangente del «prest» da destinare al
er il quale il militare aveva facoltà di acquistare i generi dove meglio credeva, ma la
destinata avrebbe dovuto convertirsi, per le truppe in colonna mobile, in una razione
na composta da trentasei once di pane (o ventiquattro di biscotto), otto once di
ezza oncia di sale ed una caraffa di vino.

di Capitanata, particolarmente interessanti anche per quanto attiene il settore contabile, in cui ancora una volta si riflette l'interesse delle autorità alla puntuale rendicontazione delle spese. Tali istruzioni precisano inoltre all'art. III — relativo all'ammissione delle categorie di assistiti — che ai componenti delle apposite commissioni municipali era conferito l'incarico di predisporre, all'inizio di ogni esercizio finanziario, la spedizione al Consiglio generale dei progetti dei sistemi di alimentazione per i reclusi, nonché i movimenti mensili di questi[18].

Le istruzioni pratiche per il regime degli ospizi, emanate nello stesso anno[19], prevedono in ogni istituto la figura del prefetto di refettorio e cucina, responsabile tra l'altro dei lavori di manutenzione della cucina, le cui stoviglie dovevano essere frequentemente ispezionate per ovvi motivi di igiene e salubrità; il sotto-direttore era invece incaricato di assistere al mattino all'arrivo dei cibi dalla dispensa, esaminarne la qualità e la quantità, nonché regolarne l'esatta distribuzione, in collaborazione col prefetto. Di curioso interesse è la descrizione dell'ordine del giorno, che doveva essere osservato scrupolosamente a cura del prefetto: esso indica il rituale del pranzo, scandito dal ritmo di un tamburo e preceduto da una marcia dei reclusi, disposti in fila, verso il refettorio[20].

Ospizi e depositi di mendicità potevano disporre, per il vitto di ciascun individuo, di venti once di pane per i maschi oltre i quattordici anni e sedici per le donne o i maschi di età inferiore, di due zuppe al giorno e di un terzo di caraffa di vino. Questi dati emergono dalla documentazione conservata, presso l'Archivio di Stato di Foggia, tra gli atti delle opere pie e del Consiglio degli ospizi. Essi possono fornire, attraverso un paziente lavoro di elaborazione dei dati, frammentari e dispersi in una notevole quantità di fascicoli, alcune indicazioni sul vitto somministrato solitamente nel corso della prima metà dell'Ottocento, che trovano conferma nelle disposizioni generali del 18 giugno 1840, espressamente destinate tuttavia agli stabilimenti di

[18] Di tali disposizioni, più volte citate e riportate ad esempio nei verbali di seduta del Consiglio provinciale di Foggia, non si è reperito il testo completo nella documentazione archivistica.

[19] ASBA, *Intendenza di Terra di Bari. Culto e dipendenze*, b. 27, fasc. 1.

[20] *Ibid.*, cfr. in particolare il cap. XXIII, nonché le «Regole del refettorio» in appendice.

cità di Terra di Lavoro, Terra di Bari e Principato Citeriore. isposizioni descrivono altresì il seguente «onciario della zuppa». na: once quattro e mezza di maccheroni o pasta minuta, ovvero sette di fave o di fagioli; sera: once due e due terzi di semola, o once tre e mezza di pasta minuta; domenica: quattro once di in aggiunta alla zuppa.

pare evidente l'insufficienza di un tale regime alimentare, nel oltre alla carenza di carne o altro tipo di pietanza si nota la assenza di una qualunque porzione di formaggio, verdura, frutta o, ed in cui peraltro non è suggerito alcun tipo di condimento preparazione delle zuppe.

glior sorte non ebbero certo nel secolo XIX i reclusi negli undici otrofi della provincia di Capitanata [21].

uniformare la serie di disposizioni già esistenti per il funziona- di conservatori, ritiri ed orfanotrofi nel 1816 viene emanato da nando IV un apposito decreto, seguito a breve distanza di tempo regolamento esecutivo. Tuttavia è a livello provinciale che no predisposti i regolamenti per il concreto funzionamento di istituti, cosa che per la Capitanata avviene nel 1821 [22]. Il testo però nel vago il capitolo relativo alla vittizzazione; se le regole mmissione ed il movimento dei reclusi, sul lavoro e le manifattu- nché sull'educazione, costituiscono in pratica l'intero *corpus* del mento, il capitolo sull'alimentazione così recita: «le recluse isoriamente vittizeranno nel modo attuale si pratica in ogni rvatorio, finché stabilite le arti si andrà a fissare una perfetta nità».

mbra quindi che l'interesse, in quegli anni già notevole, per oduzione di arti e manifatture soprattutto negli orfanotrofi inili, dirottasse in quella direzione gran parte delle risorse miche degli istituti, con la conseguenza di trascurare altri

---

Foggia erano in funzione nell'Ottocento l'orfanotrofio provinciale Maria Cristina, etto della Maddalena e l'orfanotrofio di S. Teresa; a Lucera vi erano il S. Carlo, il no e l'orfanotrofio dell'Annunziata; altri istituti funzionavano poi nei centri principali ovincia.

FG, *Intendenza di Capitanata, Consiglio provinciale e Consigli distrettuali, Serie IV*, b. 1,

aspetti, peraltro di rilevante importanza, come l'alimentazione e l'igiene della comunità.

Ciò pare tanto più verosimile se si confronta il regolamento esaminato con la documentazione, seppur frammentaria, relativa al primo decennio dell'Ottocento, allorché la razione giornaliera di un recluso è genericamente indicata in minestra, pane e formaggio, oppure in riso e, saltuariamente, carne, alimenti di cui gli stessi atti contabili prodotti dagli amministatori non indicano neppure la quantità acquistata [23].

Una svolta sembra prospettarsi, però, nel 1824 con l'approvazione di un regolamento unico, valido per tutti gli orfanotrofi ed i conservatori del regno di Napoli [24]. Esso mostra di non trascurare alcun aspetto della vita e del decoro degli assistiti, ed impone altresì un regime alimentare relativamente completo e differenziato nei giorni della settimana.

Le positive considerazioni, contenute nel decreto stesso, sull'influenza di una corretta alimentazione sul fisico e sul morale dell'individuo, nonché sul suo sviluppo intellettuale, e quelle sull'opportunità di conciliare il «sistema de' lotofagi» con il sistema alimentare suggerito invece dagli oppositori di questo, introducono all'elencazione degli alimenti che si vuole compongano le razioni, le quali risultano composte secondo lo schema riportato nella tabella 1.

In aggiunta all'ordinario nutrimento si doveva somministrare ad ogni orfano un «pasticciotto» in occasione del genetliaco e dell'onomastico del sovrano, un piatto di pesce e frutta secca alla vigilia di Natale, un piatto di carne il giorno di Natale, carne di maiale nell'ultimo giorno di carnevale, agnello e frutta fresca a Pasqua, un piatto di carne o di pesce nel giorno in cui si solennizzava il Santo tutelare dello stabilimento.

Tali disposizioni non sono sempre scrupolosamente rispettate negli orfanotrofi della Capitanata, i cui conti materiali riferiscono in modo analitico i dettagli della spesa sostenuta da ciascun istituto per l'alimentazione: si portano ad esempio le tabelle mensili dell'esito relativo

TABELLA 1 Tabella estratta dal r.d. 17 nov. 1824, n. 1312

[23] ASFG, *Intendenza di Capitanata, Atti delle opere pie, Serie II*, bb. 150, 151, 170, 365.
[24] R.d. 17 nov. 1824, n. 1.312; cfr. anche la tab. n. 1.

DERRATE	Domenica		Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì		Sabato	
	matt.	sera	matt.	sera	matt.	sera	matt.	sera	matt.	sera	matt.	sera	matt.	sera
	once		once		once		once		once		once		once	
Maccheroni	4,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Carne	4	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—	—	—	—
Pasta	—	—	4,5	3,1/4	—	—	—	3,1/4	—	—	—	3,1/4	—	—
Riso	—	—	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	4	—
Fagioli	—	—	—	—	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—
Fava	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	—	—	—
Minestra verde	—	—	—	—	—	—	—	—	1 m	—	—	—	—	—
Semola	—	2,3/4	—	—	—	—	—	—	—	2,3/4	—	—	—	—
Baccalà	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Lardo	1/6	1/6	1/4	1/6	1/4	1/6	—	1/6	1/3	1/6	—	—	—	—
Sale	2/6	1/6	1/6	1/6	1/4	1/6	1/3	1/6	1/6	1/6	1/3	1/4	1/4	1/6
Olio	—	—	—	—	—	—	1/3	—	—	—	1/3	—	1/4	1/6
Cacio	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1/3	—	—

al vitto somministrato alle orfane di Ascoli Satriano, dalle quali emerge che l'esito mensile di circa trenta ducati per diciotto recluse era riferibile ad una somministrazione quotidiana di tre quarti di rotola di pane al giorno e due pietanze alla settimana, nonché ad un'assegnazione mensile di circa sei tomola di grano, sette di sale e sette di olio [25].

La stessa legge d'altronde evitava di proporre sistemi precisi di vittizzazione a quegli stabilimenti che avessero a disposizione «mezzi minimi» e nei quali ogni recluso «è forza che si occupi del proprio alimento».

Certamente dotato di buone risorse economiche era l'orfanotrofio della Maddalena di Foggia, titolare di rendite annue notevoli, derivanti da fondi urbani, censi ed attività diverse. L'esito medio mensile relativo all'anno 1833 è di oltre novanta ducati, per un numero di recluse approssimativamente doppio rispetto all'orfanotrofio di Ascoli; inoltre gli elenchi dei generi somministrati denotano una'articolazione alquanto rispondente alle direttive del 1824, poiché indicano diversi tipi di minestra, brodo, formaggio, carne di pecora, zuppe di semola, maccheroni, nonché i più usuali condimenti [26].

Per quanto concerne infine gli istituti ospedalieri destinati alla cura degli infermi civili, che in Capitanata ammontavano a tredici, si deve anzitutto considerarne l'insufficienza, dato che spesso essi erano obbligati anche al ricovero dei soldati infermi che i rari ospedali militari non riuscivano ad assistere; in secondo luogo è da rilevare il fatto che nel corso di tutto l'Ottocento questa situazione non muta e che dopo l'Unità d'Italia sono ancora tredici gli stabilimenti di cura della provincia [27], di cui alcuni versavano in condizioni disastrose.

La documentazione esaminata, i cui dati sono dispersi in una notevole quantità di atti conservati in serie archivistiche diverse [28], non consente di delineare una qualsiasi rispondenza tra norma legislativa

[25] ASFG, *Intendenza di Capitanata, Atti delle opere pie, Serie II*, b. 11, fasc. 75; i dati, relativi agli anni 1843 e 1844, possono essere confrontati con quelli relativi al 1822, contenuti nel fasc. 67 della b. 10.

[26] *Ibid.*, b. 148; fasc. 870.

[27] DEPUTAZIONE PROVINCIALE DI FOGGIA, *Prospetto statistico delle opere pie di Capitanata*, Foggia 1865.

[28] Cfr., in ASFG, oltre alle *Serie I e II* del fondo *Intendenza di Capitanata, Atti delle opere pie*, già citate, anche il fondo *Consiglio degli ospizi*.

creta esecuzione di questa, 'e tantomeno fornisce un quadro facente del sistema alimentare osservato negli ospedali locali ttocento, per apprendere il quale non è certo sufficiente la scarsa zione. Unico dato concreto è quello che emerge da un prospetto gativo degli ospedali della provincia al 1833, dove accanto icazione della rendita annuale dell'istituto si legge il numero «piazze» autorizzate, nonché la razione di vitto somministrata, ome risulta dalla tabella 2[29].

istruzioni per il governo interno degli ospedali distrettuali e co- i emanate il 1° aprile 1835 stabiliscono alcune regole di vittizza- che rappresentano, rispetto a quanto risulta praticato per con- ine negli ospedali locali, una variazione non sempre positiva: la e di carne è indicata in sole tre once, la minestra di semola ministrata in ragione di tre once e mezza, il pane è previsto in nce. Solo in casi straordinari si prescrive la sesta parte di un di peso non inferiore ad un rotolo, «fedelini», frutta, latte, ta o limonéa. Vi è tuttavia la volontà di garantire maggiormente olarità delle somministrazioni, che vengono seguite personalmente onomo, consegnatario di ogni provvista di generi di vitto.

ane in ultima analisi da considerare che l'istituto ospedaliero assunto fin dalle sue prime definizioni, e forse a causa proprio naturate deficenze, i connotati di un luogo destinato alla cura vamente di derelitti e miserabili, al quale pertanto le classi più ti per ragioni di opportunità e decoro, oltre che per radicati dizi, evitavano accuratamente di rivolgersi in caso di infermità, endo la costosa assistenza privata.

l regime alimentare dei detenuti. – Le comunità carcerarie rivelano ristiche diverse da quelle delle comunità militari e degli stabili- di beneficenza: non vi è infatti alcun interesse diretto dell'auto- vile che fosse volto al mantenimento, se non altro minimo, del vus», ed anzi la somministrazione di generi alimentari è in questo ddirittura subordinata alle capacità economiche del soggetto.

FG, *Intendenza di Capitanata, Atti delle opere pie, Serie I*, b. 48: «Prospetto degli della provincia di Capitanata, compilato dal Consiglio generale di beneficenza»; cfr.

TABELLA 2 – Prospetto degli Ospedali della provincia di Capitanata, compilato dal Consiglio generale di beneficenza, Foggia 1833 (ASFG, *Intendenza di Capitanata, Atti delle opere pie, Serie I, b. 48*)

Comune	Rendita duc.	Rendita gr.	Piazze	Razione di vitto
Foggia	1.405	46	25	Mattina. carne cotta 5 once, pane 8 once, pasta 3 once cruda, vino 1/4 di caraffa. Sera: minestra bianca, vino.
Lucera	337	50	6	Pasta once 8, formaggio once 1/2, pane bianco once 16, vino once 21, carne di castrato once 7.
Manfredonia	538	45	20	Grana 7 al giorno per ciascun infermo.
Cerignola	293	85	10	Pasta fina nel brodo once 3, carne once 4, vino 1/4 di caraffa, frutta.
S. Severo	750	24	10	Carne once 5 e mezza, pasta once 4, vino, pane e condimento.
Sannicandro	130	81	2	Grana 8 al giorno per ciascun infermo.
Ascoli Satriano	238	76	4	Grana 8 al giorno per ciascun infermo.
Candela	347	42	5	Grana 8 al giorno per ciascun infermo.

Non s
Curie
onere
tura d
giorna

La
l'aume
il perc
relativ
ti[30]. E
dieci
autorit
econor
mentar
riduzio
una m
goverr

Le
nando
sistem
avesse
dell'ar
che do

La s
che do
della p
colare
di Fog
di pov
inseriti
così il
appalta

[30] *Nu*
[31] *Ibia*
[32] *Ibia*
[33] AS

ono rare le suppliche rivolte dall'avvocato dei poveri delle regie
al sovrano, dalle quali si deduce che per lungo tempo unico
dello Stato nei confronti del detenuto povero era stata la forni-
una decina di once di pane, da ripartirsi nel corso dell'intera
a.

rammatica data in Napoli il 22 febbraio 1576, nell'accordare
nto di questa razione fino a trentadue once, aveva stabilito che
ettore dei proventi della Gran corte della vicaria, incaricato dei
pagamenti, poteva dedurne l'intero carico nei propri rendicon-
tuttavia la successiva riduzione a ventiquattro once, stabilita
nni dopo [31], è significativa del sostanziale disinteresse delle
à nei confronti di quei relegati che a causa del proprio disagio
nico non potevano concedersi l'acquisto di alcun genere ali-
e e di conforto. La stessa sanzione penale prevista, insieme alla
ne, per gli scrivani e gli ufficiali che avessero somministrato
aggiore quantità di pane ai detenuti, mostra la rigidità del
o nei confronti del problema.

ene previste sono ribadite nella prammatica emanata da Ferdi-
IV il 17 maggio 1804, che ingloba nel testo le istruzioni sul
per ovviare alle frodi nelle carceri di Napoli: lo scrivano che
mancato di osservare scrupolosamente la norma era passibile
esto, mentre veniva istituita la figura del distributore del pane,
veva garantire dagli abusi degli amministratori delle carceri [32].
crupolosità diffusa nell'accertamento della condizione di povertà,
veva essere inequivocabilmente dimostrata dall'avvocato fiscale
rovincia originaria del detenuto, è attestata anche nel più parti-
caso dei detenuti poveri delle carceri della Dogana delle pecore
gia: solo coloro che si fossero dichiarati poveri, e la cui «fede
ertà» fosse siglata dal segretario della Dogana, potevano essere
negli appositi elenchi che il mastrodatti redigeva, ed ottenere
diritto ad un rotolo di pane al giorno, che veniva fornito da un
tore del servizio, detto panettiere di Dogana [33].

---

va collezione delle prammatiche del regno di Napoli, Napoli, 1804; cfr. t. III, p. 143.
, t. III, p. 145.
, t. X, pp. 95 e seguenti.
G, *Dogana delle pecore di Foggia, Serie V*, fascc. 4517-4520.

Nel corso del secolo XIX si definiscono meglio le figure preposte al servizio delle prigioni ed in particolare alla somministrazione del cibo; rimangono tuttavia immutati i fenomeni di sotto-alimentazione del detenuto meno abbiente, poiché ancora nel 1817[34] si dispone per il suo mantenimento di sole ventotto once di pane «ben cotto» distribuito tutto alle dieci del mattino; solo nei casi di infermità si consigliano a pranzo una minestra bianca o di riso, cinque once di carne e undici once di pane bianco «di primo fiore», ed alla sera vino e quattro once di biscotto. Significativa è la possibilità che un regime già così scarso per un ammalato potesse esser ridotto a discrezione del medico delle carceri.

Tali disposizioni legislative sono peraltro disattese, in senso ancor più restrittivo, nella provincia di Foggia, poiché la documentazione ottocentesca disponibile non cita mai razioni di pane superiori alle ventiquattro once almeno fino agli anni trenta del secolo[35], quando pare che la razione di pane (bruno, però) aumenti alle ventotto once consigliate e si individuano i primi casi di diversificazione del vitto dei detenuti poveri sani, che peraltro continua ad essere del tutto insoddisfacente, quando non dannoso per l'eccessiva somministrazione di legumi secchi anche nella stagione calda. Per i detenuti infermi, invece, la norma del 1817 non sembra innovare nulla rispetto alla consuetudine, accertabile soprattutto nella serie di atti prodotti dall'Intendenza di Capitanata[36]. Le note degli «oggetti di spedalità» occorsi per il mantenimento dei detenuti poveri infermi delle carceri di Lucera nel 1810, che elencano, indicandoli giorno per giorno, i generi forniti, indicano una somministrazione quotidiana per trenta detenuti che ammonta a quattro rotoli e mezzo di carne di castrato, un rotolo di formaggio, quattro rotoli di pasta, lardo, vino, aceto e sale[37].

Il nuovo contratto sinallagmatico dell'appalto generale per la sussistenza dei detenuti poveri rinchiusi nelle prigioni centrali e distrettuali,

[34] R.d. 18 dic. 1817; cfr. in particolare i capp. I, IV e V.
[35] ASFG, *Intendenza e Governo di Capitanata, Atti*, b. 1.496, fasc. 5 e 6.
[36] *Ibid.*, bb. 1.506 e 1.549.
[37] *Ibid.*, b. 1.506, 1810.

cato nel 1833, evidenzia e conferma la discriminazione esistente detenuto sano e l'infermo: se al primo viene somministrata la ppa di legumi o di pasta insieme a venti once di pane di grano l detenuto infermo ha diritto alternativamente alla minestra di riso o cicoria, insieme a sei once di carne vaccina, ed alla sera otto ed al vino [38].

preciso appare il modello del contratto di appalto per il mante- o delle prigioni centrali e distrettuali della provincia di Capita- roposto per il triennio 1850-1854: nella sezione che si occupa enuti sani si vieta espressamente la fornitura di pane confezio- on i grani duri di Tangarok, Odessa, Romelia, nonché con teneri polacchi, di Ancona e del «Banato» ed i misti di Egitto. isa inoltre che il grano usato deve essere esente dalla «tempa rea»; è prevista una diversificazione notevole del vitto, indicato do preciso per ogni giorno della settimana, e composto di ra di cappucce e torzelle condita con lardo e sale, fagioli all'olio, cche, pasta lavorata di semola, riso, ceci, e — nelle feste solenni ccheroni al ragù conditi con formaggio e carne vaccina con va di pomidoro [39].

he in questi casi gli ammalati acuti erano trattati in modo lare: ad esempio per gli ammalati di tisi l'amministratore delle i ordina, su parere del medico delle carceri, l'uso di latte d'asina pasto serale, riservando una zuppa di semola e del vino per il [40].

utti i modelli di contratto di appalto è sempre prevista una serie trolli del peso e della qualità degli alimenti somministrati dal- tatore, al fine di garantire per quanto possibile dalle frodi nistrazione carceraria: e tuttavia, anche nelle fasi successive alla na dei generi di «vittizzazione» si verificano irregolarità, so- to ad opera dei sorveglianti addetti alla distribuzione, che spesso vano mediante una limatura la capacità dei mestoli usati per la isione delle minestre tra i detenuti, con il risultato di ricavare

---

, b. 1.496, fasc. 5, 1833.
, b. 1.496, fasc. 6.
m.

razioni per se stessi, poiché il mestolo costituiva la misura regolare e riconosciuta per il calcolo immediato della singola porzione[41].

Con le disposizioni posteriori all'Unità d'Italia[42] si stabilisce, in modo ancora più preciso, non solo la quantità ma anche la composizione delle vivande: si determinano ad esempio il rapporto tra sostanza solida e sostanza liquida nelle zuppe (cinquecento grammi e duecentocinquanta grammi), la quantità di carne consigliata per il brodo e quella da unire al riso o alle paste per il condimento al ragù, le norme da osservarsi per la cottura, che doveva avvenire in utensili ben stagnati, e per la distribuzione delle vivande, che doveva effettuarsi con apposite misure, traforate con pareti concave e fondo quasi piano per i solidi, non traforate per i liquidi; si indicano inoltre gli ingredienti da adoperare per la preparazione delle minestre (piselli secchi, rape, patate, cappucci, fagioli), ed ancora il modo di preparare il soffritto per il condimento di riso e paste (che per cinque razioni prevedeva 35 grammi di lardo, burro od olio, cipolla, prezzemolo, sale, aglio e pepe); si vieta infine severamente l'uso di acqua di mare per la cottura dei cibi.

Anche queste norme sono direttamente riferite a «quegli arrestati che non si mantengono a proprie spese», mentre per chi si manteneva con il proprio denaro spettavano all'appaltatore quindici centesimi al giorno.

Risulta evidente da quanto detto che nel corso del secolo XIX aumenta l'attenzione delle autorità nei confronti del problema dell'alimentazione del detenuto, e viene anche predisposto un maggiore controllo sulle figure preposte, nelle carceri, alla distribuzione del vitto o alle ispezioni ordinarie e straordinarie, e alle quali è affidato il compito di verificare la regolarità delle bilance, dei pesi e delle misure, la buona stagnatura degli utensili in rame, l'esame della quantità e qualità di ogni ingrediente, nonché la vigilanza sull'adempimento delle prescrizioni da parte degli impiegati dell'amministrazione carceraria.

---

[41] *Ibid.*, b. 1.497.

[42] MINISTERO DELL' INTERNO, *Capitoli generali da osservarsi nell'appalto per la somministrazione degli alimenti ed indumenti e di tutto quanto riflette il servizio delle carceri giudiziarie e mandamentali del Regno*, Torino 1862.

A ASCIONE

di solo pane

«Non equaliter cantat saturatus et ieiunus»
(*Dialogus Salomonis et Marcolphi*)

5 gennaio 1509 il viceré di Napoli conte di Ripacorsa emanò ormativa destinata a notevole successo anche nei secoli seguenti mpo della legislazione annonaria del regno. Il bando era intitolato *li del ben vivere* e rappresentava il primo reale tentativo di siste- ne e razionalizzazione della materia dopo la prammatica aragonese 96.

ccenno al «ben vivere» che risaltava nei titoli dei *Capituli* era di significativo del clima instaurato dall'umanesimo civile, teso are, in modo precipuo, l'attenzione sull'indagine e sulla cono- della vita associata nelle dimensioni concrete entro le quali si perare, anziché sulle ricerche e sull'approfondimento delle forme modi di governo»[1]. Questa tendenza pragmatica, che si era già sa sul piano teorico verso la metà del Quattrocento nelle opere Matteo Palmieri o di un Bartolomeo Sacchi, aveva trovato oli il suo maggior rappresentante in Gioviano Pontano e nella ganica esposizione delle «virtù sociali»[2].

i *Capituli* del Ripacorsa l'ideale del «ben vivere», si trasformava damente: da scelta individuale e familiare prima, da fenomeno basato su di una consapevolezza culturale poi, assumeva ora tati più ampi e, staccandosi dal ristretto ambito di un'oligarchia na, passava a far parte di un preciso programma di governo. essione «ben vivere» non significava d'altronde solo «vivere

---

. ALBERTONI, *Storia delle dottrine politiche in Italia*, Milano 1985, p. 77.

mplificare et accrescere le proprie substanzie con esercizi et arti che non nuochino o è senza biasimo» scriveva ad esempio il Palmieri già nei primi anni '30 del ento (M. PALMIERI, *Della vita civile*, a cura di F. BATTAGLIA, Bologna 1944, p. 129).

bene», con ogni agio. Non poteva intendersi — anacronisticamente — come capace di garantire un'edonistica sicurezza di sazietà e di conseguente felicità ai sudditi, secondo i dettami di un'enunciazione tardo-settecentesca dei diritti dell'uomo. Era da leggersi piuttosto nell'accezione latina di *recte vivere*: vivere rettamente ed onestamente seguendo le leggi e la giustizia, senza rinunciare peraltro a realizzare il massimo profitto personale.

Ma se la disposizione veniva dall'alto — come accadeva per i *Capituli* del Ripacorsa — altri elementi restavano sottesi al concetto di «ben vivere»:

> «Considerando — recitava al suo esordio la Prammatica — che la principal cura, et studio che convene, et deve tenere ogni bono Principe circa el governo, et bon regimento deli populi, si e attendere et providere ad quelle cose le quale tendeno al *bene pubblico*» [3].

Il «ben vivere» del titolo si trasformava nel «bene pubblico», una categoria più ampia forse, ma anche molto più indeterminata, capace di raccogliere elementi contraddittori, dalla necessità dell'ordine interno ad una politica di guerra o di espansione.

Nel caso specifico, il «bene pubblico» consisteva nell'«obviare, et providere» a «li varii, et molti desordini, li quali sono commissi, et se commettono de continuo in lo vendere dele cose dela grassa», compito che a Napoli fino a quel momento era stato affidato esclusivamente agli Eletti della città [4]. Non si trattava di avocazione, da parte di un organo statale, di competenze prima demandate all'amministrazione cittadina: l'annona della capitale rimase saldamente nelle mani della città — i cui rappresentanti erano emanazione dei Seggi nobili e del popolo — e ne fu sempre il compito precipuo. L'intervento del viceré in materia annonaria in un periodo di relativa abbondanza e ancora lontano dalle grandi crisi della seconda metà del secolo ha connotati singolari. Forse le motivazioni vanno ricercate a livello politico più che tecnico-economico.

[3] ARCHIVIO DI STATO DI NAPOLI (d'ora in poi ASNA), *Reali dispacci*, I.

[4] Cfr. B. CAPASSO, *Catalogo dell'Archivio municipale di Napoli (1387-1806)*, Napoli 1899, I, pp. 119 e seguenti.

pochi anni dall'esordio del governo vicereale, il potere era alla a di una propria giustificazione, di una legittimità che il ricorso *oluntas principis* non bastava più a convalidare. Da qui il ricorso forme», alle «apparenze», fenomeno che è tipico del periodo umanistico e non si limita all'ambiente napoletano, ma investe ra Europa. «Ciò che importava era l'opinione pubblica sul commento del principe e dei magistrati, la loro immagine, non il essere interno, non più il loro valore essenziale»[5].

il viceré di Napoli occuparsi del settore annonario, regolamenn campo sulla cui primaria importanza non era possibile avanzare , costituiva — tra l'altro — una ricerca di legittimazione nel indicato da Weber come «validità di ciò che si mostra assolutae valido». La stessa minuziosa cura nella composizione dei *Capi*l puntiglioso elenco dei generi alimentari, concorrono a fornire ia autogiustificativa all'esistenza del bando e, di conseguenza, apparati che l'hanno prodotto.

normativa del Ripacorsa rimase in vigore praticamente inalterata uasi due secoli e ad essa si rifece quasi tutta la legislazione posteriore uando venne emanata, servì molto meno a regolare la gestione naria della città che a consolidare il potere personale del viceré. situazione muta radicalmente man mano che ci si avvicina alla fine ecolo XVI. L'espansione demografica che coinvolse in diversa a tutti gli Stati europei interessò il regno di Napoli con un mento del 70,9% dal 1532 al 1595[6], giungendo negli anni intorno 85 a quella che Lepre identifica come «fase di maturità» della zione malthusiana[7]. La capitale va assumendo ora la fisionomia e le rimarrà caratteristica almeno fino alla grande peste del 1656 una mostruosa testa su un corpo gracile e deforme: prerogativa ondivide con un'altra metropoli del bacino del Mediterraneo, città di Istanbul cui la legano tante analogie sociali ed economiche[8].

AJELLO, *Alle origini del diritto moderno: legittimazione e consenso*, in *Europa moderna. La zione dell'Ancien régime*, Milano 1987.

. F. BRAUDEL, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Torino 1986, I, p. 436.

LEPRE, *Storia del Mezzogiorno d'Italia*, Napoli 1985, I, pp. 183-267; si veda pure dello utore, *Il Mezzogiorno dal feudalesimo al capitalismo*, Napoli 1979, pp. 186 e seguenti.

. F. BRAUDEL, *Civiltà*... cit., p. 365.

Una tendenza mondiale di lungo periodo, più ancora che le singole crisi congiunturali ricorrenti, inflazione e aumento dei prezzi portati in Europa dall'oro e dall'argento americano[9], concorrono a fare di Napoli[10] una città sovrappopolata e turbolenta, dove si moltiplicano insoddisfazioni e tensioni sociali che, nel 1585, emergono per la prima volta nello «strascino» dell'eletto Starace[11]. Già da alcuni anni gli organismi dirigenti dello Stato avevano cominciato a preoccuparsi delle sempre più pressanti esigenze di una popolazione urbana in continua crescita. Il dibattito che proprio allora si svolgeva in Spagna «sulle cause del decadimento in corso in ogni settore economico, del collasso finanziario, del disordine monetario e delle perdite demografiche»[12] si allargò alle province e soprattutto al regno di Napoli. Da una «consulta» che la regia Camera della Sommaria spediva al sovrano nell'aprile del 1576[13] appariva chiaro che il problema dell'approvvigionamento granario della capitale veniva affrontato a Madrid prima ancora che a Napoli e che la realizzazione della «*restauración*, cioè il risanamento del patrimonio pubblico e privato, per bloccare o invertire i processi degenerativi in atto»[14] era fortemente sentita dai responsabili del governo centrale.

La Spagna fu forse il primo Stato a rendersi conto di un generale aggravarsi della situazione sul finire del secolo XVI e a tentare di porvi rimedio. Gli ultimi decenni del Cinquecento assisterono ad un fiorire di *arbítrios*[15], inseriti in *memoriales, discúrsos, adverti-*

[9] Cfr. F. BRAUDEL-F. SPOONER, *I prezzi in Europa dal 1450 al 1750*, in *Storia economica Cambridge*, IV, Torino 1975, pp. 458-476.

[10] Il caso napoletano non è unico. Per le analogie riscontrabili con un'altra grande capitale, Parigi, si veda R. MOUSNIER, *Parigi capitale nell'età di Richelieu e di Mazzarino*, Bologna 1983, pp. 241-249.

[11] R. VILLARI, *La rivolta antispagnola a Napoli. Le origini (1585-1647)*, Bari 1976, pp. 33-58.

[12] S. ZOTTA, *G. Francesco De Ponte. Il giurista politico*, Napoli 1987, p. 6.

[13] ASNA, *Sommaria, Consulte*, vol. 5, f. 145-150. La consulta è sottoscritta tra gli altri dal celebre Annibale Moles e da Egidio Tapia.

[14] S. ZOTTA, *G. Francesco*... cit., p. 6.

[15] La definizione del termine «arbitrio» fornita da Zotta è la seguente: «proposta urgente, (...) rimedio necessario, (...) espediente forzoso per far fronte a situazioni difficili, per correggere abusi, per sanare errori, per ripristinare equilibri perduti o per introdurne di nuovi nella vita sociale, economica, amministrativa e politica di uno Stato», *ibid.*, p. 5.

s a circolazione manoscritta o in *consultas* dei *Consejos*; all'arno si dedicarono quasi tutti i maggiori economisti spagnoli l secolo XVII[16]. Nei loro confronti; tuttavia, già i contemei ostentarono un atteggiamento di sufficienza e di derisione ociò non di rado nella satira[17]; solo recentemente le opere di *arbitristas* sono state studiate ed analizzate da storici ed ecoti di grande valore (Hamilton, Schumpeter, Vicens Vives, all), che in alcuni casi hanno curato la pubblicazione di meli manoscritti o la ristampa di volumi[18]. L'interesse che la grafia e la filologia spagnola hanno riservato all'arbitrismo a trovato però riscontro in Italia, dove lo stesso fenomeno prattutto nel regno di Napoli — se «non fu mai corposo le come quello iberico», ebbe ugualmente modo di esprimersi dentro che fuori del governo»[19].

ono soprattutto le carestie di fine Cinquecento, prolungatesi fino mi decenni del Seicento, a mettere in moto un meccanismo o-letterario che per la prima volta affrontava il problema alimenotto l'aspetto economico, ricercando le cause della penuria e prodo rimedi e soluzioni. Opere di varia natura, dalla fiaba al o, rivelavano da ogni parte una crescente attenzione nei riguardi po, ora denunziandone con vena tragicomica la perenne carenza, elebrandone le squisite prelibatezze[20].

---

r. M. COLMEIRO, *Biblioteca de los economistas españoles de los siglos XVI, XVII y XVIII*, 1861 (rist. Madrid 1954).

r. J. VILAR BERROGAIN, *Literatura y economia. La figura satirica del arbitrista en el Siglo de* drid 1973.

a i maggiori «arbitristas» spagnoli vanno ricordati almeno Miguel Caxa de Leruela, di un volumetto dal titolo: *Restauración de la antigua abundancia de España*, stampato i nel 1631 e ristampato a Madrid ancora nel 1713 e nel 1732; Ferdinando Alvarez de duca d'Alba (che fu anche viceré di Napoli), Martín Gonzáles de Cellorigo, Sancho cada, Pedro de Guzmàn, Pedro Fernández Navarrete.

ZOTTA, *G. Francesco...* cit., p. 9.

lla letteratura picaresca spagnola cibi e bevande dominano la narrazione: «Mangiando, affanni passano in seconda linea; dove manca il pane, non c'è bene che s'affacci né e non sia di troppo, non c'è piacere che duri né soddisfazione che regga; tutti no senza sapere perché, nessuno ha colpa e ciascuno l'attribuisce all'altro, tutti fanno imerici e tutto è allora repubblica e sofisma» M. ALEMÁN, *Prima parte della vita del e Guzmán de Alfarache* (tr. it. di F. CAPECCHI), in *Romanzi picareschi* a cura di C. BO, 1986, p. 230.

Sul piano teorico, se è vero che già «a partire dalla metà del XVI secolo, si riscontrano indizi sempre più evidenti circa il fatto che pensatori, funzionari, governi dei nuovi Stati dell'Europa occidentale stanno cominciando a raccogliere in qualche forma più sistematica le loro idee in materia di politica economica»[21], solo nei primi decenni del Seicento prende timidamente avvio una «letteratura dell'abbondanza» che analizza i problemi economico-sociali in una prospettiva più spiccatamente politica. Mentre i *políticos* spagnoli (Mariana, Marquez, Gonzales de Ayala, Carranza, Fajardo) si dedicavano allo studio dell'economia con un occhio critico nei confronti delle scelte governative, in Francia ed in Inghilterra si assisteva ad un avvicinamento fra le posizioni teoriche degli scrittori e gli atti legislativi del governo. Quanto all'Italia, le più avanzate economie urbane del Cinquecento (Venezia, Milano, Genova, Firenze) non sembra abbiano sviluppato indagini o correnti di pensiero originali sui problemi economici[22]; le prime voci in tal senso giunsero invece dal regno di Napoli, dove la classe dirigente manteneva rapporti più diretti con la Spagna.

Già Croce[23] e prima di lui Graziani[24] riconobbero nel calabrese Antonio Serra un precursore di Mun, ma la gran parte di quelli che potremmo definire gli *arbítrios* napoletani — di origine governativa o extragovernativa — rimane ancora inesplorata[25]. Tra i noti,

[21] C.H. WILSON, *Commercio, società e Stato*, in *Storia economica Cambridge*, IV, Torino 1975, p. 577.

[22] In un ambito piuttosto filosofico-letterario si collocano infatti tanto l'opera di G.B. SEGNI, *Trattato sopra la carestia e fame, sue cause, accidenti, provisioni e reggimenti, varie moltiplicazioni e sorte di pane. Discorsi filosofici*, per Gio. Rossi, Bologna 1602, quanto l'aristocratico volumetto di B. PISANELLI, *Trattato della natura de' cibi et del bere*, Roma 1583. Di natura più strettamente tecnica, invece, le anonime *Considerationi da farsi prima d'intraprender l'impresa di provedere per mezzo de magistrati publici il grano, di cui hà bisogno la città, con prohibire à mercadanti il poterne vendere per tal conto, et a tutti il comprarne fuori che da detti magistrati*, Genova 1638.

[23] B. CROCE, *Storia del regno di Napoli*, Bari 1953[4], pp. 165-170.

[24] *Economisti del Cinque e Seicento*, a cura di A. GRAZIANI, Bari 1913.

[25] Tra quelli noti è necessario ricordare, oltre l'opera di A. SERRA, *Breve trattato delle cause che possono far abbondare li regni d'oro e d'argento dove non sono miniere*, Napoli 1613, gli scritti di M.A. DE SANTIS, *Discorso intorno alli effetti che fa il cambio in Regno*, Napoli 1605; F. BIBLIA, *Discorso sopra l'aggiustamento della moneta e cambi nel regno di Napoli*, Napoli 1621; G.B. TURBOLO, *Discorso sopra le monete del regno di Napoli*, Napoli 1629; V. LUNETTI, *Politica mercantile*, Napoli 1630 (tutti citati in S. ZOTTA, *G. Francesco*... cit., pp. 9-10, n. 8).

arte piuttosto esigua è dedicata più specificamente all'esame oblema alimentare e affronta questioni ben determinate, come ema produttivo agricolo, il disordine del mercato cerealicolo, usi e le speculazioni del baronaggio e dei mercanti. I più tra gli *arbítrios* napoletani pubblicati (ma se ne contano de- nediti tra le consulte emanate dalla Sommaria) sono sicura- quelli di Tommaso Campanella[26], tuttavia più interessante ai ella nostra indagine risulta il misconosciuto *Trattato dell'ab- za* di Carlo Tapia[27].

utore è un celebre magistrato napoletano, di origine spagnola opo aver percorso le tappe canoniche del *cursus honorum*, di- nel 1625 reggente del Consiglio collaterale, massima carica a a Napoli dopo quella del viceré. La sua formazione cultu- u curata dal padre, Egidio Tapia, presidente della Sommaria attutto dal reggente spagnolo Francisco Álvarez Ribera. Visse cuni anni in Spagna, dove dal 1612 fu reggente nel Consiglio a[28].

ia non fu sicuramente un riformista nell'accezione che più tardi nine avrebbe attribuito l'Illuminismo. I suoi tentativi di cambia- , o meglio di «razionalizzazione» dell'assetto non meno econo-

---

CAMPANELLA, *Consultazione, o arbitrii sopra l'aumento dell'entrate del regno di Napoli*, in BILE, *Fra' Tommaso Campanella ne' castelli di Napoli, in Roma ed in Parigi*, Napoli 1887, 123; ID., *Per l'abbondanza e annona*, in G. BRUNO-T. CAMPANELLA, *Opere*, a cura di A. R. AMERIO, Milano-Napoli 1956, pp. 1164-1165.

TAPIA, *Trattato dell'Abbondanza ... nel quale si mostrano le cause, dalle quali procede il nto delle vittovaglie, e i rimedij, che a ciascuna si possono dare, acciò non succeda, o succeduto, nta il danno di esso*, Napoli 1638.

nostante il suo innegabile valore come politico e come giurista, Carlo Tapia rimane onaggio quasi sconosciuto e sicuramente sottovalutato nel quadro della storia istitu- napoletana del primo Seicento. Su questo periodo pesa ancora il giudizio crociano suo sforzo ideal-positivistico di interpretazione unitaria, tese a livellare verso il basso epoca, ignorandone volutamente le peculiarità e rifuggendo dall'analisi interna delle e di potere. Un tentativo di interpretazione diverso, che punti ad una più approfondita rata analisi della dialettica politica interna all'*establishment* e alla rivalutazione di quel abile fenomeno che per tanti secoli aveva sommessamente dominato nelle corti e nella e le aveva orientate e sostanzialmente dirette, nascosto dallo schermo formale delle nie» è in atto da anni ad opera della scuola che a Napoli si raccoglie intorno a Raffaele Quanto è esposto in queste pagine nasce soprattutto dal suo insegnamento.

mico che politico-istituzionale del Regno [29] si inserivano nel quadro di un sistema consolidato, mai messo in discussione. Nonostante ciò,

> «sarebbe (...) un errore vedere (...) nella deontologia e nei comportamenti delle magistrature e degli apparati in Italia durante i secoli della dominazione straniera, soltanto inerzia, rinunzia, l'espressione di una mera crisi, e non di enormi difficoltà oggettive, per il momento praticamente invincibili» [30].

«Esponente del regime» ma con un'«aura di eterodossia», Carlo Tapia non godé di eccessive simpatie tra i contemporanei, che lo accusarono tra l'altro di essere lento e farraginoso nel disbrigo degli affari correnti [31]. In un breve ma acuto profilo del personaggio, Pier Luigi Rovito lo presenta non allineato alla prevalente tendenza del «regalismo neoscolastico» di un De Ponte o di un Vincenzo de Franchis, ma con maggiori propensioni verso l'«umanesimo francese», cultore di quel *mos gallicus* che a Napoli «attraversava la cultura

[29] L'opera più rilevante del Tapia fu il celebre Codice filippino, ossia la compilazione dello *jus regni*, su cui vedi P.L. ROVITO, *Respublica dei togati. Giuristi e società nella Napoli del Seicento*, Napoli 1981, pp. 414-416.

[30] R. AJELLO, *Alle origini* ... cit., p. 154.

[31] Sulla «tardità del negoziare» concordano diverse fonti: si vedano i giudizi di Vincenzo Velluti (ARCHIVIO DI STATO DI FIRENZE, *Archivio mediceo del Principato*, fs. 4.108, corrispondenze del 3 feb. 1637), del nunzio Monti (BIBLIOTECA DELLA SOCIETÀ NAPOLETANA DI STORIA PATRIA, ms. XXIII B 8) e di Giuseppe Donzelli (in V.I. COMPARATO, *Uffici e società a Napoli (1600-1647). Aspetti dell'ideologia del magistrato nell'età moderna*, Firenze 1974, p. 387, n. 1). Particolarmente acuto e sapido il ritratto che ce ne ha lasciato nei suoi *Giornali* Giovan Vincenzo Imperiali (*ibid.*, p. 374, n. 60): «Egli, che ha la cura di tutti quanti gli introiti di questo Regno; onde, per quanto si affatichi, a fatica una minima parte può curarne; pure, o sia zelo del servizio pubblico, o sia mira del comodo privato, il buon vecchio tutto aduna in suo potere il generale avere; ma, o perché non la può ben portare, o perché non lo può ben ristringere, del convogliato peso lascia cader per terra, con altrui danno, il maggior cumulo». Negli «*Avvertimenti ai nipoti*», Francesco D'Andrea è molto severo nel suo giudizio su Tapia: l'immagine «quasi caricaturale» che ne delinea non nasce tuttavia da incomprensione, come sembra intendere P.L. ROVITO (*Respublica*... cit., p. 205). D'Andrea non giudica Tapia da contemporaneo, ma come uomo di un'altra generazione. Tra loro intercorrono due rivoluzioni: quella «costituzionale» e quella «scientifica». Alle soglie dell'Illuminismo, «l'esercizio della simulazione e dell'aggiustamento pragmatico» non appare più come «l'unica via percorribile»: al contrario si afferma «l'esigenza di demolire il potere tirannico del mondo 'dato'», di «reagire all''esteriorizzazione' dell'etica, ossia al trionfo del conformismo». Se D'Andrea sottovaluta Tapia, la sua critica investe un'intera epoca: è il rinnegare la «visione statica dei valori e della società» insieme alla pretesa propria dei giuristi «che la loro *scientia* fosse dotata di particolari carismi e che essi stessi avessero funzioni sacerdotali» (R. AJELLO, *Alle origini* ... cit., pp. 155-158).

ca» con la forza di un impetuoso torrente sotterraneo[32]. Nel-
a bibliografia tapiana, il *Trattato dell'abbondanza* appare giusta-
al Rovito «un'opera senza dubbio singolare e quasi anomala»;
se l'obiettivo del suo autore era rivolto a qualcosa di più di
mplice «contrapposizione alla riforma della Sommaria e alla
escenza del fiscalismo spagnolo» che avevano seguito la visita
le dell'Alarcon. Dato alle stampe nel 1638, ma pensato ed
to già dal 1594, il *Trattato* di Tapia presenta nella composizione
hie analogie con quello del Serra, al quale è probabile si sia
o al momento della stesura[33]. Gli intenti divulgativi dell'opera,
dal Rovito, sono senz'altro riconoscibili sia nell'argomento
sia nel linguaggio, «più vicino a quello degli almanacchi popo-
ne non al dotto e raffinato latino della rimanente produzione»,
la dogmatica, «fondata quasi esclusivamente sulle Sacre Scrittu-
a infine nel proposito dichiarato dall'autore di farla «stampare
neficio pubblico»[34]. Anche il numero degli esemplari ancora
ti sembra attestare una notevole diffusione.

tinatario dello scritto tapiano è un tipo di pubblico diverso da
consueto — togato — delle altre opere, un pubblico che risente
ropria pelle l'andamento del mercato granario: «in somma chi
è il povero popolo» dichiara Tapia, giacché «tutti li pesi del
stanno sopra le loro spalle», in quanto «la Città è carica di
gabelle, le quali pagano pur essi»[35].

'analisi delle cause che determinano il «mancamento delle vitto-
» è possibile intuire contro quali categorie si rivolga la requisi-
dell'autore. Questi individua tre ordini di responsabilità: *a*)
o feudale (la carestia «nasce ancora dal non coltivare i territorij,
rebbono atti a seminarvi grani, perché li fanno servire per

. ROVITO, *Respublica*... cit., pp. 202-213.
trambi infatti si compongono di due parti, elencanti la prima le cause del «manca-
la seconda i «remedi» e le vie per raggiungere il fine dell'«abbondanza» (di oro
o in un caso, di grano nell'altro).
. ROVITO, *Respublica*... cit., p. 210. Non mi sembra invece che nel *Trattato* emergano
tali da mostrare con evidenza «che il Tapia condividesse metodi e progetti della
oltremontana»: la «recezione del modello assolutistico francese» che forma la base
del *De praestantia regalis Cancellariae* non era funzionale alla materia del *Trattato*.
TAPIA, *Trattato*... cit., n. 28, rispettivamente pp. 83, 56 e ss. e 129.

herbaggi d'animali ... essendo deputati per servitio delle caccie molti luoghi, i quali sarebbono attivissimi per la semina»)[36]; *b*) le difficoltà economiche che si risolvono in disparità sociali («L'altro danno, che nasce per causa dell'agricoltore è il mancamento di queste persone (...) per esser mancati li massari per le cattive raccolte che sono succedute (...) sono venuti ad impoverirsi in modo, ch'hanno abbandonato le terre, che lavoravano»)[37]; *c*) la frode e l'incompetenza degli addetti al settore («Questa — cioè la carestia — si cagiona primieramente da quelli, li quali comprano il grano, e l'occultano o nelle fosse, o in altri luoghi, per riservarlo poi a tempo del mancamento del grano, acciòche si venda a prezzi maggiori (...) Si caggiona anco la carestia dall'estraersi il formento fuori dal regno»)[38].

In un primo momento il meccanismo annonario della capitale non sembrerebbe messo in discussione: le cause del «mancamento» vengono ricercate all'esterno di esso, in un contesto più generale e gli strali di Tapia si appuntano contro baronaggio e mercanti esportatori[39]. Nei confronti dei baroni l'attacco è duro e diretto[40] e per certi versi quasi demagogico[41]. Una parte dei rimedi elencati va sicuramente a ledere gli interessi dei feudatari: la proposta di mettere a coltura i territori boschivi o a pascolo, sui quali si esercitavano da tempi

[36] *Ibid.*, pp. 29 e seguenti.

[37] *Ibidem*.

[38] *Ibid.*, p. 33.

[39] Uno dei rimedi proposti è quello di «impedire nel tempo dell'abbondanza, l'estrattioni delle vittovaglie fuori del Regno» ed «imponere rigorose pene à quelli, che lo estraeranno o permetteranno estrattione ... quali pene habbiano da comprendere ancora quelli, che terranno preparata l'estrattione» (*ibid.*, pp. 47 e seguenti).

[40] «Quello che (secondo me) deve prohibirsi, è, che i Baroni non facciano compre di grani nelle loro Terre, come pare che sia introdotto già in tutto il Regno, comprando eglino la maggior parte delle vittovaglie, che i loro vassalli raccolgono, et à prezzi, ch'essi vogliono, se bene apparentemente altro dimostrano; dal che ne nasce, che i Massai (...) mentre lo vendono a i loro Signori, si riduce il grano in poter d'humini potenti, i quali non si riducono mai a vendere, se non quando vi conoscono evidente guadagno» (*ibid.*, pp. 92 e seguenti).

[41] In merito al «mancamento di vittovaglie nella città di Napoli», Tapia propone addirittura di tener lontani dalla capitale i grandi produttori e mercanti di grano, «essendo cosa troppo dura, che alcuni Baroni del Regno, e molt'altre persone, l'entrata o l'industria de' quali non consiste in altro che in grano, habbiano da venderlo all'istessa Città a prezzi alti, e mangiarlo poi a prezzi bassi dentro la Città istessa» (*ibid.*, pp. 118 e seguenti).

norabili *angariae* e *perangariae*; quella di proteggere la manodopera a «non solo osservando quei privilegij, che l'istessa legge Na- e Civile hà loro concesso, ma aggiungendo anco degli altri, fossero stimolo à fargli attendere alla coltura de' territorij»[42]; di imporre loro un controllo da parte delle *universitates*[43], me- «homini deputati a questo, i quali saranno de' più facoltosi i del popolo approvati in pubblico parlamento», sono sintomi chiara posizione politica antibaronale.

se si esamina a fondo il *Trattato*, si scopre anche un'altra nente di notevole interesse. Il rimedio più sostanziale che Ta- opone per risolvere il problema del «mancamento» è «lo fon- na Giunta, nella quale non s'habbia da trattare altro, che di materia dell'abbondanza». Questa magistratura, formata da e che «siano state per le Provincie, acciò instrutti de' luoghi o con maggior facilità governare», dovrà avere «per capo uno e Regenti di Cancellaria, pigliare un Consigliere, un Presidente Summaria, un Giudice Civile, et un altro Criminale, i quali ssero a congregare due volte almeno la settimana, ò in casa gente, ò in luogo particolare, dividendo tra di loro le Provin- Una Giunta strutturata in tal modo non costituisce, in defi- un organismo antifeudale; sembra piuttosto finalizzata al con- di un altro potere, il più importante forse nel settore perché di diretta competenza in materia annonaria[45]. Generica appare razione che non s'intenda «che per questo si levi l'autorità, sditione, che tengono li Sig. Eletti di questa fedelissima Città»; rario Tapia ribadisce che debba rafforzarsi quella del Grassiero

---

ue un lungo elenco di privilegi, volti ad arginare l'arbitrio e lo strapotere baronale . 77 e seguenti).

l tempo del raccolto s'haverà da essigere questa tassa ch'io dico, cioè, o decima na conforme alla qualità della terra, e del raccolto, la quale s'esigerà senza però prezzo per all'hora alli padroni; ma nel fine dell'anno, quando sarà cavato il danaro o» (*ibid.*, pp. 56 e seguenti).

., pp. 63 e seguenti.

ia non è un economista. Negli uomini politici di questo periodo non sono ravvisabili li una teoria economica. Le soluzioni proposte dai tecnici del diritto a problemi di ra sono quasi sempre di stampo giuridico. Per Ferrante Imperato, l'annona è un di governo, il «governo della cosa della grassa».

e del Collaterale[46], ossia appunto degli organi preposti al controllo sull'operato degli Eletti.

Non sembra infondata l'ipotesi che il *Trattato* tapiano, oltre al connotato antifeudale, riveli anche una coloritura antinobiliare, intendendo per nobiltà quella «di piazza» della capitale, da cui venivano espressi gli Eletti nobili. Nei confronti di questi ultimi la tattica di Tapia non consiste in un attacco frontale, come avviene per il baronaggio: la manovra è condotta in forma velata ed è finalizzata ad un mutamento graduale, non ad una soluzione di stampo eversivo. La Giunta pensata dall'autore si compone unicamente di membri del ministero togato, in funzione di controllo e di supervisione; in contrasto e non in amalgama con la politica dei Seggi nobili della capitale. Nel 1638, quando il *Trattato* viene dato alle stampe, l'offensiva antinobiliare contro il prepotere delle piazze è al suo apogeo. Superato il velleitario ed utopistico progetto di riforma sociale dai connotati rivoluzionari e millenaristi avanzato dal Campanella nella *Città del Sole*[47], si rafforzano le spinte per un mutamento politico nel regno. Personaggi come Summonte, Imperato, Tutini, Frezza — ritenuti da Lepre i «maggiori riformatori napoletani del XVII secolo», malgrado la difficoltà di collocarli in un contesto unitario[48] — si sforzano di trovare per la «borghesia» (il «popolo mezzo tra la Plebe e il Senato de' Nobili») «attraverso l'alleanza con la monarchia ... un ruolo fondamentale nella vita politica della città»[49].

La posizione ideologica tapiana, malgrado i suoi fermenti di rinnovamento, differisce profondamente da quella dei «riformatori». Tapia non persegue l'obiettivo di ampliare gli spazi politici di una «borghesia» nel suo complesso, come sembrerebbero fare Summonte o Tutini. Suo scopo precipuo è invece quello di rafforzare un ceto «togato» che ha struttura e connotati propri, non assimilabili né col «popolo»

[46] «Né (si levi l'autorità) al Grassiero, che assiste in quel Tribunale, la cui autorità non ha da esser diminuita, ma conservata e accresciuta, né al Collaterale di sopra intendenza», *ibidem*.

[47] Secondo A. Lepre (*Storia del Mezzogiorno*... cit., p. 233) «in Campanella accanto a quella utopistica fu importante anche la componente riformistica» che «ha molti punti di contatto con quella dei Tapia, dei Novario, dei Summonte, degli Imperato, dei Tutini» e si manifesta, tra l'altro, nell'«attenzione portata alle questioni dell'approvvigionamento».

[48] *Ibid.*, p. 235.

[49] *Ibid.*, p. 237.

n la «nobiltà», ma dotato di uno *status* speciale che lo pone al di
dei conflitti e delle differenze sociali. Questo ceto non può
videre la scelta di cambiamento radicale in senso reazionario/ri-
ionario della vita politica del regno; nella sua qualità di *super*
si autopropone come mediatore dei conflitti tra gli ordini,
do leva sulla propria indispensabilità, frutto della *scientia* da un
e del *consensus* dall'altro[50]. Del resto i suoi rappresentanti non
tengono mai ad un definito strato sociale: membri della magi-
ra napoletana sono così nobili come borghesi o popolani. In
n'altra città del mondo — noterà sul finire del Seicento Francesco
drea — può dirsi

a premiato il valore e l'uomo senz'avere nessun altra qualità che il proprio
può ascendere a cariche grandi e ricchezze immense, a dignità supreme et
rnar la Repubblica (...) stando così aperta la porta degl'onori alli regnicoli
a' cittadini e così a' poveri come a' ricchi e così a' nobili come ad ignobili
che siano d'infima plebe e della più umil terra del Regno»[51].

oprio negli anni in cui Tapia pubblica il *Trattato*, nel «supremo»
erale siedono accanto a lui Scipione Rovito, un provinciale
niente da «umilissimo stato»[52] e Ferrante Brancia, un «povero
uomo» che tuttavia aveva ottenuto l'aggregazione alla piazza di
ana[53]. Tapia stesso, quantunque abbia ricevuto il titolo di mar-
di Belmonte, non è che un borghese: non possiede alcuna rendita
le e non è iscritto a nessun Sedile nobile, neppure in provincia.
o togato è ancora — o almeno ritiene di essere — una casta

---

spetto ai contemporanei, Tapia è spinto su posizioni teoretiche più avanzate. Se appare
in quella logica dell'«estroversione normativa» (R. AJELLO, *Alle origini* ... cit., p. 154)
presenta il sostrato ideologico dell'intera vita civile, avverte però il mutamento in atto
rza di individuarne le direttive. Nel *Trattato*, in particolare, sembra voler proporre
agine diversa del ceto togato, non più ancorato agli arcani paludamenti della *scientia*
a aperto ad istanze più concrete e comprensibili, come quelle dell'approvvigionamento
are. La magistratura delineata da Tapia non può limitarsi a governare (o meglio, a far
se «gouverner c'est faire croire») e a curare quella che Mersenne definiva la «manu-
des esprits», ma deve rivolgere la sua attenzione ai problemi più prossimi alla vita
ana del Regno, nel tentativo di rendere comprensibile il proprio ruolo anche al di là
fini della casta dominante e di non perdere ogni contatto con il paese reale.

D'ANDREA, *«Avvertimenti ai nipoti»*, a cura di I. ASCIONE, Napoli 1990, p. 141.

d., p. 158.

d., p. 169.

a sé, un mondo chiuso alla dialettica sociale che pure agita profondamente la città, un'élite di potere che riconosce i suoi rappresentanti attraverso una miriade di connotati peculiari, di manifestazioni esteriori e segni tangibili di potere.

Fuori di questo universo si muovono forze politiche animate da spinte contrastanti: all'offensiva antinobiliare proveniente dai settori borghesi, la nobiltà di piazza risponderà ben presto occupando tutti i maggiori uffici del Regno.

«(...) in quel tempo — è sempre D'Andrea che parla, riferendosi alla vigilia della rivoluzione del '47 — si ritrovavan quattro Reggenti italiani tutti quattro di Piazza: il reggente Sanfelice della Piazza di Montagna et i reggenti Galeota, Caracciolo e Capecelatro tutti di Capuana, oltre il Segretario del Regno, il Duca di Caivano della medesima Piazza che valea più egli solo che tutto il Collaterale unito»[54].

L'obbiettivo della nobiltà in quegli anni viene lucidamente delineato dal solito D'Andrea:

«(...) correva un arcano tra la nobiltà d'applicarsi tutti alla professione legale per mettersi tutti in man loro i posti di toga, si che tra pochi anni tutt'i ministri sarebbero stati cavalieri — intendendo per cavalieri i soli nobili delle Piazze — per il bisogno che ... avean di loro gli Spagnoli»[55].

Se fosse riuscito, il progetto nobiliare avrebbe profondamente alterato i fragili equilibri di potere che componevano il quadro politico della capitale: bastò il solo tentativo ad innescare quella che a ragione è stata definita la «rivoluzione costituzionale»[56].

Ad un uomo di governo come Tapia non potevano sfuggire le richieste sempre più pressanti di rinnovamento politico provenienti da settori della vita civile anche molto diversi fra loro. Si può anzi dire che egli sia stato l'unico tra i reggenti napoletani di questo periodo ad affrontare fino in fondo un discorso di revisione delle strutture giuridiche e burocratico-amministrative del regno[57]. Ma evidentemente

[54] *Ibid.*, p. 155.

[55] *Ibidem.*

[56] P.L. Rovito, *La rivoluzione costituzionale di Napoli (1647-48)*, in «Rivista storica italiana», XCVIII (1986), pp. 367-462.

[57] Sul suo tentativo degli «stati discussi» si veda G. Muto, *Strutture e funzioni finanziarie delle università del Meridione tra '500 e '600*, in «Quaderni sardi di storia», 1 (1980), pp. 115-118.

stava. Il tentativo tapiano si muoveva tutto all'interno del-
shment: era ancora la proposta di un 'tecnico' del governo
nde che erano ormai di natura politica. Fu per questo, proba-
te, che Tapia rimase un incompreso: oscuro e sospetto ai
poranei per le sue proposte di rinnovamento che nulla in realtà
o con l'innovare, bonariamente ma forse ingiustamente deriso
teri che videro in lui il prototipo dei custodi di quegli *arcana*
e di lì a poco la rivoluzione scientifica e la critica del *consensus*
obero accinti a demolire, l'autore del *Trattato dell'abbondanza*
un po' alla volta dimenticato[58].

legga il ritratto che ne tracciò D'Andrea: «Fu uomo per la sua canizie e per una
avità che affettò in tutte le cose tenuto in gran venerazione dalli signori Viceré è da
ini del Regno, ma per una straordinaria lunghezza con la quale stancava i negozianti
on si prendesse mai un'ora di riposo e per certe formalità delle quali era rigido
re benché in cose di nessuna importanza, acquistossi nome di ministro più tosto
he grande; onde di lui solea dirsi: «O magnum virum in nihil agendo occupatum»
ccontavano graziosissime novelle delle quali con la di lui morte s'estinse la memoria»
DREA, *«Avvertimenti* ... cit., p. 168).

LIA DOMENICA BALDISSARRO

Osservazioni sull'alimentazione nel secolo XVIII attraverso le carte di amministrazione di due famiglie nobili: Milano-Franco di Polistena e Saluzzo di Corigliano

1. *Milano-Franco di Polistena.* – Nella serie amministrativa dell'*Archivio Milano-Franco*[1] si trova un libro di cucina in cui sono elencate le

[1] Il 4 aprile 1501 re Federico D'Aragona concede a Giacomo Milano d'Alagno, regio consigliere, l'investitura del feudo Nobile della Baronia di San Giorgio che fu di Marino Correale «posta nella provincia di Calabria Ultra co li suoi castelli seu fortezze, casali huomini vassalli, vendite di vassalli, tenimenti, territori, acque, corsi d'acqua, feudi feudatari, sub feudatari angari, perangari, cose, possessioni, vigne, oliveti, orti, giardini, terre colte ed incolte, monti, piani, prati selve alberi pascoli molini, pischiere, caccia difese, passaggi, doane solite e consuete, bagliva, banco di giustizia e cognitione delle cause civili criminali e misti ed altro». Giacomo perde il feudo per aver seguito il re esule in Francia. Lo stesso feudo ritornerà legalmente a Milano grazie a Baldassarre primo nipote di Baldassarre fratello di Giacomo I. I Milano ottengono il marchesato con privilegio datato Madrid 8 febbraio 1597, da Filippo re di Spagna «sopra le terre di S. Giorgio quel concessione se li fa tanto per li meriti di Domino D. Giacomo quanto per li servitij prestati alla Real Corona dal fù primo D. Giacomo Milano che venne in compagnia del re Alfonso alla conquista del regno di Napoli com'anco di Baldassarre Milano Cameriere e Prefetto Pretorio di Ferdinando D'Aragona». Nel 1669, in esecuzione del decreto di Carlo II, i Milano trasferiscono su Polistena il titolo di marchese che possedevano sulle terre di Postiglione. Lo Stato di Ardore (Ardore, S. Nicola e Bombile) viene acquistato da Giovanni Domenico Milano-Franco nel 1696; con privilegio datato Madrid 30 luglio 1702 viene concesso al Milano, per sé e per i suoi successori, il titolo di principe sopra quelle terre. Nel 1731, il primo luglio, Giovanni Domenico è elevato dall'imperatore Carlo VI alla dignità di principe del Sacro Romano Impero: sono gli anni di massimo fulgore per la famiglia Milano; i loro possessi in Calabria si estendevano dall'entroterra tirrenica sino allo Jonio (Melicucco, Galatro, Plaesano, Scudieri, San Nicola, Bombile, Siderno). È sotto il governo di Giovanni che vengono formate le «Ordinazioni e le Pandette che devono osservarsi...» nei domini calabresi dei Milano. Giacomo VI figlio di Giovanni segue in grandezza e munificità le impronte paterne. Gli succede Giovanni Maria Loreto, che perde la vita nel 1783 durante il grave sisma che tanto lutto e desolazione portò in tutta la Calabria. La vita di corte pur mantenendo una certa dignità, si ridimensiona; il feudo passa

sostenute giornalmente per il vitto della famiglia dal 1° settembre
l 31 gennaio 1792[2]. Alla fine di ogni mese si legge un «colletti-
elle spese, dal quale vengono dedotte delle somme, forse gestite
mente dal cuoco o dallo spenditore. Il libro è composto da 48
non numerate, ha un formato di mm. 115 × 280, a sinistra sono
ti i cibi consumati, a destra il corrispettivo in ducati e grane,
totale giornaliero delle spese.

1791 siamo a 9 anni dal terremoto che sconvolse la Calabria
ò in Polistena morte e desolazione; gli abitanti furono dimez-
li edifici divennero «un confuso ammasso di pietre e di travi
diroccarono tutte le conserve di olio (...) si distrussero molti
ti (...)»[3] ma Michele Sarconi scrive nel maggio del 1785 «è la
volta che osservo la strage del flagello, e la benefica riparatrice
del Barone»[4].

già intenti alla ricostruzione e i Milano ne hanno una cura
ale e attenta; si abbandona il primo sito e se ne sceglie uno
: «il Barone non se ne riserba che il più tenue e discreto
del dominio dello stesso suolo, che offre, o dona (...) il Ba-

---

mo, ed arrivano così gli anni del nostro documento e qui ci fermiano. L'archivio
iglia Milano, generosamente donato alla Biblioteca comunale di Polistena dall'avvocato
Riario Sforza, erede dei Milano, grazie all'interessamento, alla cura, all'opera di
gio del bibliotecario Giovanni Russo, è oggi ivi conservato ed è in corso di riordino
lavoro dello stesso Russo e con la collaborazione della Sovrintendenza archivistica.
latura archivistica ha evidenziato ad oggi 900 unità archivistiche (fascicoli, registri,
poco resta ancora da schedare; sono state regestate 44 pergamene (su 48), datate dal
1702; nel suo insieme l'archivio abbraccia i secoli XV-XIX. Consta anche di carte
a Postiglione e San Paolo Belsito (in Campania) e risulta composto soprattutto da
ggiori, libri mastri, giornali di spesa, volumi di creditori e debitori, platee di censi in
grano ed altro, libri di bestiame, rendite delle varie terre, copie di polizze, carichi
elle singole camere marchesali, bilanci particolari e generali, copia lettere, beni della
a di Polistena. Ci troviamo di fronte ad una documentazione di natura prevalente-
mministrativo-finanziaria che completa ed integra l'archivio *Riario Sforza-Milano, Serie*
sistente presso l'Archivio di Stato di Napoli e che si rivela preziosa ed indispensabile
truire la vita economica di un feudo calabrese dal suo nascere sino all'eversione della
ed anche oltre.

IOTECA COMUNALE, Polistena, *Archivio Milano-Franco, Amministrazione generale* (d'ora
CP, *Archivio Milano-Franco*), n. provv. 158, registro, 1791-1792.

PLACANICA, *L'Iliade Funesta ... Corrispondenze e relazioni della Corte del governo e degli ori*, 1982, p. 64.

, pp. 194-195.

rone sembra il primo cittadino e i cittadini non temono nel signore il loro tiranno»[5].

Nel 1791-1792 senz'altro si sta ancora lavorando alla ricostruzione, la corte non vive gli sfarzi e la grandiosità del pre-terremoto, ma ancora si acquistano piatti di Faenza[6] e arriva da Ardore ottimo vino e, evidentemente si mangia ancora bene se in un giorno si elabora il pasto quotidiano con 3 capponi, 3 galline per ragù, 3 galline per arrosto, maccheroni, formaggio, insalata, un numero spropositato di uova, vino e sedano. Ma altre e più dettagliate notizie si riscontrano dallo studio completo del nostro documento.

La lettura del libro di cucina presenta, nonostante l'apparente semplicità, notevoli difficoltà di interpretazione, non essendo suffragata da altra documentazione per gli stessi anni.

In primo luogo, non è noto il numero delle persone presenti a tavola. È possibile ipotizzare un numero costante di persone, eccezion fatta per i giorni che immediatamente precedono il Natale 1791[7], in cui si nota una diminuzione della spesa giornaliera ed una conseguente contrazione della spesa mensile: a dicembre si spendono ducati 52,49 contro i ducati 72,85 di gennaio. L'unico indizio possibile per stabilire il numero dei commensali è il rapporto esistente tra la spesa sostenuta per un determinato cibo della «notrice» e la spesa per lo stesso cibo consumato da tutti[8]; da ciò è possibile ipotizzare una presenza giornaliera di circa 6-8 persone. Le voci «pollastro per la Sig.na», «pollastro per D. Giacomo», «piccioni per S.E.», «gallina per la Signora», «piccioni per S.E. la Signora» ci dicono della presenza in sede dei signori. In ogni caso la quantità e qualità del cibo confermano questa ipotesi.

[5] *Ibidem.*

[6] BCP, *Archivio Milano-Franco*, n provv. 894, fascicolo, 1783.

[7] Il 20 dicembre 1791 si spendono ducati 0.84, il 21 1.25, il 22 1.54, il 23 1.41, il 24 0,93, il 31 1.08.

[8] Si veda per esempio: 12 gen. 1792 costate per la nutrice ducati 0.07, 19 dic. 1791 costate arrosto ducati 0.28, 9 gen. 1792 maccaroni per la nutrice ducati 0.03, 13 gen. 1792 maccaroni per la sera ducati 0.12, 15 nov. 1791 minestra per la nutrice ducati 0.02, 18 gen. 1792 minestra ducati 0.12. Se si considera la maggiore quantità di cibo probabilmente consumato dalla nutrice, il numero delle persone a tavola dovrebbe aggirarsi da 6 a 8.

secondo luogo, dalla lettura del documento si evince la mancanza terminati alimenti quali il pane, il grano, l'olio, il sale, lo zucchero, tta che probabilmente facevano parte delle provviste di casa.
rge a questo punto il problema della presenza costante della spesa nuta per il vino, ducati 0,0.4 al giorno, dove sembra impensabile ncanza del vino nella riserva di casa: è ipotizzabile che la spesa erisca al vino per la cucina, ovvero per la preparazione dei cibi.
a luce di quanto detto e di tutte le questioni che ne derivano, do cui il libro di cucina è leggibile soltanto formulando delle i sul numero dei commensali e quindi sulla quantità di cibi, che ni caso non costituiscono tutto il consumato, si può passare alla ina della qualità, della quantità e del prezzo di alcuni alimenti; statata la mancanza di sequenzialità nel consumo dei cibi e quindi cessiva monotonia nell'alimentazione.
neve era largamente in uso in Calabria per la fattura dei sorbetti, limonate sia salate che dolci, e per la conservazione dei cibi. Il so è costante dal 1° settembre al 4 novembre 1791. Se il prezzo neve per rotolo è simile a quello di Corigliano nel 1790[9], in casa o si consumavano in media da settembre a novembre circa Kg. di neve al giorno.
oviamo nel libro il termine minestra in tre accezioni: bianca, e semplice minestra. Non è certo il significato del termine estra bianca» che, d'altronde, si trova anche nelle carte dell'Ar- Saluzzo. Il basso costo del prodotto da tre a sei grane (rara- la spesa sale, solo eccezionalmente, il 3 dicembre 1791, rag- e grane 20 in un giorno in cui non è presente altro piatto) fa re alla pastina in brodo, visto anche l'enorme consumo di bollito, e alla «zuppa bianca», ricetta di origine medievale a base di di carne e di mandorle[10]. Il prezzo della minestra verde e il suo

---

CHIVIO SALUZZO, Corigliano Calabro, *Filze*, b. 137, 1789-1791. Nota di spese, 8 gennaio eve rotola quattro, grane 4 - Si deduce che un rotolo di neve costasse 1 grana.
andrin osserva «Così se c'era un brodo bianco» e un «brodo bruno», era perché il era preparato partendo da una carne cruda, e l'altro partendo da una carne cotta in nza senza liquidi. Il primo serviva per le «minestre bianche» e la cottura delle «carni », mentre il secondo era utilizzato per le «minestre brune», le «entrées brune» e le brune»., cfr. J. L. FLANDRIN, *La distinzione attraverso il gusto*, in *La vita privata dal vento all'Illuminismo*, a cura di P. ARIÈS - R. CHARTIER, Bari 1987, pp. 223 e seguenti.

uso sono, relativamente, costanti. I tipi di pasta segnati nel libro sono: maccaroni, fedelini e vermicelli. Il riso è presente otto giorni su 153: si può parlare, quindi, di uno scarso consumo di questo cibo. Solo una volta si legge «riso per minestra» ed un'altra, il 26 gennaio, «riso per sartù» che è, come si sa, il piatto trionfale della cucina napoletana, «piatto che sta sopra tutti gli altri».

Il pesce non è consumato per rispettare il giorno di magro; solo una volta nel libro il consumo del pesce coincide con un venerdì. Figura solo sedici volte in cinque mesi; niente ci dice il libro circa la sua qualità, ma vista la spesa alta dovrebbe trattarsi di pesce di buona qualità. Presenti, anche, le alici salate. Solo 2 volte, e per l'arciprete, il «baccalà».

La carne sembra rappresentare la base, ovvero la «massa alimentare» di questa famiglia. La quantità di carni consumate lascia sbigottiti; rari sono i giorni in cui essa è scarsa o manca (per esempio 9 novembre, 7, 14, 17, 20 e 24 dicembre) e, quasi sempre, nel mese di dicembre, in cui si è detto c'è contrazione di spesa, e quindi possibile assenza dei padroni in occasione del Natale. Vi sono giorni non rari in cui vengono consumati 7 galline, un cosciotto, un piccione e 2 pollastri, per non parlare del bollito che è presente 129 giorni su 153 e poi i piccioni, cibi simbolo della cucina nobiliare, che una volta vengono utilizzati, «per lo pasticcio», termine che ci testimonia fedeltà della cucina d'élite alla grande cucina italiana del Rinascimento. Come si è accennato l'uso della carne nei giorni di magro è comunissimo[11]. È infine utile osservare che, nonostante venisse di preferenza consumata carne bianca (gallina, pollastri, capponi, piccioni), si nota anche una certa apertura verso le carni di macelleria e verso la carne di maiale; «sotto questo aspetto — secondo Flandrin — la frontiera sociale fondamentale non passa dunque più fra aristocratici mangiatori

[11] È stato rinvenuto, purtroppo quando la presente ricerca volgeva al termine, in una scatola di carte dell'*archivio Milano-Franco* ancora da riordinare, un altro libro di cucina per il periodo 7 marzo 1791-31 agosto 1791. È stato quindi possibile verificare che la carne veniva regolarmente consumata anche durante la Quaresima e persino durante la Settimana santa: nel 1791 la Pasqua cadeva il 24 aprile, dal 18 al 23 si consumarono anche se in minore quantità piccioni e galline. Si trattava di una famiglia non osservante, o godeva di deroghe particolari da parte delle autorità ecclesiastiche per motivi particolari?

vaggina e pollame e borghesi mangiatori di carni di macelleria, a élite nobili e borghesi, che mangiano i pezzi di buona qualità opolo, al quale vengono lasciati quelli di qualità inferiore» [12].
ttosto che elencare le carni citate e descrivere la loro preparazio- preferisce darne di seguito uno schema sintetico, segnalando ossibile il prezzo.
rosto: bollito (un rotolo grane 20), braciolette, bracioline, bra- e, carne per brodo o per ragù [13], capponi per brodo o per ragù ppone grane 30), cosciotto, costate, filetto, filetto per arrosto, porcino, filettuzzi, galline per ragù o per arrosto o per bollito lina grane 20), tordi, piccioni per arrosto con olive o per lo cio (1 piccione grane 10), pollanche per arrosto o fritte, pollastro llastro grane 8), polpette, polpettine, polpettone, ragù, salsicce, iletto per ragù, vitello per ragù, vitella per ragù.
ttaglie: fegato, fecatelli, fechetuzzi, lingua per bollito o per ragù, per frittura.
so della verdura infine è costante, segue i ritmi stagionali. Da l'assenza del pomodoro e delle patate, il cui uso probabilmente ra ancora diffuso.

Saluzzo di Corigliano. – I documenti relativi a questa famiglia parte della serie Filze dell'archivio Saluzzo [15]: si tratta di carte

---

L. FLANDRIN, *La distinzione*... cit., p. 212.
nsiderata l'assenza del pomodoro nel libro si presume che questo alimento non se nelle ricette del ragù e che detto termine stia a indicare il ragoût francese cotto in di pomodoro.
za o forse zizza sta probabilmente per mammella, cfr. G. ROHLFS, *Dizionario dialettale* osenza 1968, p. 419.
miglia di origine genovese, i Saluzzo esercitarono in quella città cariche di enorme nza (anziani di Genova; ufficiali della sanità; ufficiali della mercanzia). Nel 1616, o e Giovan Filippo Saluzzo, figli di Giacomo acquistarono lo Stato di Corigliano, to ai San Severino per debito. La compera, onde evitare il «vallimento», fu fatta in Vincenzo Capece. Agostino il figlio di Giacomo, uomo di grande prestigio e potere zzò alcuni problemi lasciati insoluti dal padre al momento della compera del feudo: tò quindi dal barone di Mormacco i casali albanesi di San Giorgio e Vaccarizzo; allo van Filippo liquidò le ragioni che questi vantava su metà del fondo, escluse i suoi dalle successioni sui beni in Calabria e nel 1633 con l'autorizzazione del Sacro regio o, acquistò nel nome di Leone Parise di Corigliano, dagli eredi del Capece, lo Stato gliano con le due Polinare e il feudo disabitato di San Mauro. A suo figlio successe *in*

di natura contabile, di conti redatti in occasione di «trattenimenti» o di «passaggi» in Corigliano, di ospiti più o meno illustri. Esse, quindi, a differenza del libro di cucina dell'*archivio Milano* che ci dà notizia del quotidiano, ci forniscono informazioni sull'alimentazione in circostanze che potremmo definire eccezionali, ma soprattutto ci suggeriscono elementi relativi alla cultura alimentare indispensabili per formulare una corretta storia dell'alimentazione.

Si è usato qui di proposito il termine suggerire perché le carte, nate e conservate per fini eminentemente pratici, entrano nel dettaglio fornendoci dopo due secoli una gran mole di notizie sugli usi ed i costumi di questa famiglia, sufficientemente ricca ed abbastanza nobile, e su un mondo minore (servitù, lavoratori della falce, carcerati) che intorno ad essa ruota e che da essa dipende. È qui il caso, prima

---

Phendalibus il figlio minore Agostino Juniore, che nel 1726 ebbe da Carlo VI il titolo di principe del feudo di San Mauro, con facoltà di trasferire il titolo al primogenito. Ad Agostino succedette Giacomo, primo tra i Saluzzo ad adeguarsi ai costumi della classe feudale calabrese. Si inimicò la classe medio-alta di Corigliano, dovette far fronte ad innumerevoli cause civili e ad aperte ribellioni. A Giacomo succedette Agostino, che sposò Donna Chiara di Marini dei Marchesi di Genzano, tutrice del duchino Giacomo, essendo il padre Agostino morto durante la minore età del figlio. I Saluzzo, realisti, ebbero a patire il carcere dal 1799 e, con l'eversione della feudalità durante il periodo francese, gravissime perdite economiche e giurisdizionali compensate dai titoli nobiliari. Nel 1810 a Giacomo venne riconosciuto il titolo di principe del Sacro Romano Impero. I francesi, visto il prestigio goduto dal principe, cercarono di accattivarselo e Gioacchino Murat gli diede in sposa la nipote Clotilde, con una dote di 200.000 lire e il titolo di altezza reale. Il matrimonio fu sciolto per volontà di Clotilde nel 1813. Giacomo si spense nel 1819. I figli di primo letto di Giacomo, Filippo e Chiara si trovarono a dover combattere contro i creditori e contro la Murat che chiedeva la restituzione della dote. L'ex feudo di Corigliano fu, infine, venduto nel 1822 a Giuseppe Compagna che riuscì a surrogarsi ai creditori raccogliendo titoli di credito dei Saluzzo per oltre 600.000 ducati. Lasciata Corigliano, i Saluzzo si stabilirono definitivamente a Napoli. L'archivio dei Saluzzo, duchi di Corigliano, è conservato presso il castello ducale di Corigliano Calabro, dove fu rinvenuto in condizioni di grave disordine e di pessima conservazione dai funzionari dell'Archivio di Stato di Cosenza. Grazie alla collaborazione tra Sovrintendenza e Archivio di Stato è stato possibile pervenire al riordinamento dell'archivio, che con documenti dal 1516 al 1828, suddivisi in 12 serie fondamentali, consta di 146 buste e registri. La serie dalla quale si è attinto nel corso della nostra ricerca ha conservato la dicitura originale «serie filze», come già risultante dall'inventario redatto dal cassiere dell'azienda ducale Giuseppe Antonio Ferrari negli anni 1820 e 1821. La serie *Filze* è costituita da 14 buste dal 1784 al 1819 e comprende tra l'altro ricevute di pagamenti, note di spese, conti dell'entrata e dell'azienda ducale, note del grano, dell'orzo e di altre vettovaglie consegnate ai magazzinieri, suppliche indirizzate al duca di Corigliano, cambiali, atti relativi a controversie, atti relativi alla fabbrica di liquirizia.

rare nel particolare, per poi passare a considerazioni di carattere
le, di esaminare il tipo di informazioni fornite dal nucleo più
o di documenti, costituito dalle note di spesa.
note di spesa ci danno notizie del luogo del trattenimento,
ospiti, delle persone del seguito, delle persone di servizio a se-
delle persone a servizio ducale, dalle eventuali cavalcature
tivi cavalli; dei giorni in cui gli ospiti si sono intrattenuti;
a del modo in cui il pranzo è stato servito; delle cibarie ac-
te, della loro quantità e del relativo prezzo, della loro succes-
laborazione culinaria, della destinazione alla tavola dei signori
tavola della servitù; delle «robe di casa» o provviste di casa
quali è segnata, naturalmente ma purtroppo, solo la quantità;
spese sostenute per «aiuto per la cocina» e «per il riposto»,
cquisto di stoviglie, vasellame, aggiustamenti vari, per eventuali
per provviste per il viaggio di ritorno degli ospiti, per «lava-
di biancheria di tavola, e di letto e stiratura», per candele di
di sego, ed altro ancora.
documento, in genere, chiude con la data, la firma del conserva-
di tutte le robe, il visto della duchessa di Corigliano, donna
a de' Marini, e del marchese di Gagliati, tutori durante la minore
el duca don. Giacomo Saluzzo e, raggiunta la maggiore età, con
o dello stesso duca.
ospiti sono senz'altro illustri ed influenti: frequente è il pas-
o da Corigliano del principino di Strongoli, del preside di
nza don Raimondo Blanch, della duchessa di San Pietro San-
ino, di don Ferdinando D'Aragona razionale e cappellano, del
de di Catanzaro don Vincenzo Pignatelli di Strongoli, della
pessa di Geraci-Grimaldi; ma non mancano notabili locali qua-
vvocato di casa don Nicola Toscanò, col suo procuratore, il
odatti Don Salvatore Attanascio, l'ingegnere don Giuseppe,
nte della Ducal camera don Giuseppe Melazzi, «oltre gli av-
rieri» [16].
nissimo si nutrivano, naturalmente, questi signori e, direi, bene
utrita la gente di servizio degli ospiti o a servizio ducale.

RCHIVIO SALUZZO, Corigliano Calabro, *Filze*, b. 137, 1789-1791.

Il «convitare i servitori dei convitati»[17] forse non implica più il severo rituale rinascimentale, ma è ancora punto d'onore delle nobili famiglie. Forse come quasi tre secoli prima, esse lasciavano fossero i servitori «portavoce» dell'abbondanza, della ricchezza e della cortesia dei padroni di casa.

La nota di spese[18], che si trascrive in appendice, è particolarmente interessante perché, oltre a dare un'idea della quantità, della qualità e della fattura del cibo, distingue più chiaramente delle altre le spese sostenute per i signori da quelle sostenute per la famiglia o gente di servizio.

La lettura del documento conferma il pregiudizio delle classi nobili per la carne di maiale, che è destinata alla «famiglia». Abbondanti, comunque sono le cibarie destinate a quest'ultima, gr. 315 di maccheroni; gr. 136 e più di carne di maiale bollito o arrosto, pesce minuto o baccalà, costituivano un ottimo pasto per una persona di condizione servile nella Calabria del secolo XVIII, specie se paragonato all'alimentazione, anch'essa comunque discreta, dei lavoratori della falce.

L'alimentazione dei signori è imperniata sull'uso della carne.

I termini «entramè», «intré», «santé», «tascì» ci dicono della influenza della cucina francese anche nella lontana provincia calabrese. Il pomodoro è ancora classificato tra gli «aromati», il che conferma la sua scarsa diffusione in quest'epoca. Notevole l'uso dei condimenti animali e vegetali: strutto, lardo, olio sono consumati a profusione.

Tra i formaggi prevalgono gli immancabili caciocavalli di produzione locale, «per uso di cucina e di riposto», ma anche generosamente donati agli ospiti, talvolta sono «anniciariti» ovvero affumicati. Da notare l'uso della neve anche in gennaio e l'abbondante consumo degli agrumi.

Altri documenti ci dicono dell'uso delle «ostrache in concia prese dai Tarantini» delle «ostrache fresche comprate da suddetti», delle «cozze fresche comprate dai suddetti», delle «animelle prese dal macello

[17] D. ROMOLI, detto PANUNTO, *La singolar dottrina*, Venezia 1560.

[18] ARCHIVIO SALUZZO, Corigliano Calabro, *Filze*, b. 137, 1789-1791, Nota di spese, 8 gennaio 1790.

so di pasticceria», della «porchetta allattante acquistata dagli esi»[19]. Tra i dolci quasi ovunque troviamo i torroncini, gli e i mustacciuoli; vera specialità dovevano essere i gelati di e portogallo»[20] o di «caffè bianco»[21].

i liquori sempre presente è il rosolio, talvolta servito con il n un unico «cabarsé». Il «tasco di rummo» presente anche nel nento sopra trascritto dovrebbe essere il rum. Tra i vini, oltre annoverato tra le robe di casa, si legge, talvolta, «vino forastie- e in una nota di spesa in occasione del trattenimento per S.E. tanislao Serra nel maggio del 1785 oltre a due barili e mezzo di i consumano due bottiglie di Bordeaux e Borgogna. Interessanti si sempre citati alla fine del documento i «ciappari composte in alate e mela», talvolta a questo composto si aggiungono uva e.

notizie, fin qui fornite, sono solo un'esemplificazione, uno spac- di quanti e quali informazioni si possano attingere da questi nenti. Si potrebbe continuare scrivendo dei prezzi, del costo della dopera, del personale che ruotava intorno alla cucina o che a per l'allestimento del banchetto, dell'alimentazione dei cavalli relativo costo ed ancora dare un'infinità di notizie, visti i diversi i lettura cui il documento si presta.

e la pena porre l'attenzione su un tipo d'informazione interessante storia della cultura alimentare perché relativa al modo in cui il veniva servito a tavola, rilevabile in tre dei documenti esaminati. l primo documento si legge:

lì 18 Marzo 1785 Nota delle spese occorsi nel passaggio di Sua Ecc.za il Preside di Catanzaro D. Vincenzo Pigniatelli di Strongoli per andare a Napoli, o nel Cazino della Scavonia a pernottare con 33 persone di servissio e 33 ture - prima tavola di S. Ecc.za di 4 passate servita 2 servissi a 7 e 2 piattini sto e due rilevi, 9 piattini al dizer di frutti, biscottini, formaggio e verduma - siconda tavola di 3 passate, terza tavola di 5 passate, quarta di 2 passate di 8 passate sesta di 11 passate»[23].

---

id., b. 137, Nota di spese, 9 maggio 1791.
id., b. 134, 1784-1785, Nota di spesa 18-20 aprile 1785.
id., b. 134, 1784-1785, Nota di spesa 2-4 maggio 1785.
id., b. 137, Nota di spesa 9 maggio 1791.
id., b. 134, 1784-1785.

Nel secondo:

«Nota delle spese fatte per il trattenimento di S.E. il Signor D. Stanislao Serra nel palazzo del Pennino in tempo di fiera e formato e riformato il pranzo tre volte il dì 18-19 e 20 Aprile 1785, servito due servissi a 7 e 2 rilevi e 4 piattini di riposto, e 13 piattini di dizer e un di gelato di latte e portogallo» [24].

Il terzo documento, infine, contiene la nota delle spese fatte per il trattenimento di Stanislao Serra, con due cene ed un pranzo per i giorni 2-4 maggio 1785, tenuto nel palazzo della Scavonia in tempo di fiera dell'Ascensione. Alla fine della nota delle robe di casa e prima delle consuete firme si legge:

«Alla sera del dì 3: un Ambigu di 4 coverti/ Un servissio di cocina di 9 piatti e un rilevo di pesce/ Un servissio di riposto di 11 piattini di dolci frutta e un/ di gelato di portogallo/ Il dì 4: Tavola di 3 coverti con D. Vincenzo Malena./ Dui servissi a 9 e dui rilevi/ un servissio di riposto di 13 piattini di dolci frutta verduma e formaggio e uno di gelato di caffè bianco, cabarsè caffè e rozolio» [25].

Il primo documento ci suggerisce il persistere in Calabria, almeno fino a quella data, di una «struttura gerarchica della società conviviale» [26].

La distinzione tra la tavola di un personaggio atorevole e le altre cinque tavole dimostra chiaramente la partecipazione allo stesso banchetto di persone di non pari dignità sociale, non nutrite con gli stessi cibi, e non servite con le stesse modalità. Infatti, quasi sicuramente, la prima tavola è servita alla «francese» con commistione dell'uso russo [27]: probabilmente, per motivi pratici, i 2 servizi a 7, cioè i quattordici piatti di portata erano serviti non contemporaneamente ma in 4 «pasate». Per le tavole meno o non nobili si parla solo di «passate» da 3 per la seconda tavola, a 11 per la sesta che è, probabilmente, la seconda in ordine gerarchico e la più vicina alla tavola dell'ospite d'onore.

[24] *Ibidem.*

[25] *Ibidem.*

[26] J. L. FLANDRIN, *La distinzione*... cit., pp. 208-210.

[27] Nel servizio alla francese le pietanze vengono servite contemporaneamente in piatti di portata disposti a tavola dai quali i commensali si servono. Nel servizio alla russa le pietanze vengono servite una per volta ai singoli commensali.

È e
tollera
Il se
servire
solo al
borghe
person
I tr
Allegr
riferim
Le
è qual
descriz
Vale
analizz
rienti
marche
Campa
la loro
giorna
nella M
caparra
per il
Dall
consun
da kg.
a kg.
La t
dai bil

[28] Si p
che prefe
[29] ARC
ago. 31,
[30] *Ibid*
[31] Il p
è stato e
storica de

idente che, per quest'ultimo, valeva a tavola il principio della za[28], minori raffinatezze si usavano per i ranghi inferiori.
condo documento ci conferma, ove fosse necessario, il modo di alla «francese»; il terzo, nella sua annotazione finale, si riferisce a tavola «nobile» (che, comunque, non esclude la presenza di si) di 3 e 4 coperti, mentre l'apertura della nota parla di «16 di sechuto».
documenti citati recano la firma di Giuseppe Alto Monte di cui si ignora la qualifica perché non si è trovato alcun ento in altri documenti d'archivio.
ltre note, firmate tutte Dragone che come altrove leggiamo ficato «conservatore di tutte le robbe»[29], non recano simili oni.
ora la pena di abbandonare i fastosi banchetti dei signori per re quattro interessantissimi documenti[30] che ci forniscono esau- otizie circa l'alimentazione dei mietitori in quattro masserie del sato: si tratta di lavoratori stagionali che da Buonabitacolo, in nia, si portavano nelle ricche masserie del Coriglianese per prestare opera per un mese, quasi sicuramente in giugno. I bilanci delle e pagate ai lavoratori, 112 mietitori nella Masseria di Mare, 61 lasseria di Scalaretto sono relativi al 1786; oltre alle spese per e per saldo, elencano le spese per viveri consegnati ai lavoratori oro sostentamento: pane, vino, caci freschi, olio, sale.
elaborazione delle tabelle risulta che un lavoratore, in una giornata, ava da kg. 1,599 a kg. 1,818 di pane, da 1.0,806 a 1.0,904 di vino, ,102 a kg. 0,124 di cacio, da l. 0,007 a l. 0,009 di olio, da kg. 0,006 ,009 di sale, da l. 0,061 a l. 0,075 di aceto[31].
bella che segue costituisce un quadro riassuntivo dei dati forniti nci.

---

rla di tolleranza perché nel servizio alla francese l'ospite è libero di servirsi del cibo isce senza forzature relative alla qualità e quantità.
HIVIO SALUZZO, Corigliano Calabro, *Amministrazione*, reg. 25, 1794 set. 1 - 1798 ibro cassa del tesorierato di Pisani e Varcaro.
Filze, b. 135, 1785-86, Bilancio.
ssaggio delle misure di peso e capacità in uso nel Regno di Napoli a kg. e a l. fettuato in base alle notizie tratte da C. SALVATI, *Misure e pesi nella documentazione 'Italia del Mezzogiorno*, Napoli 1970.

Quadro riassuntivo dei dati forniti dai bilanci

Masseria	N. mietitori	Giornate complessive lavorate	Giorni lavorati da ogni mietitore	Paga corrisposta (*)			Generi alimentari consumati complessivamente						Alimentazione giornaliera dei mietitori					
				Caparra	Saldo	Totale	Pane rotoli	Vino botte	Cacio cantara	Olio barili	Sale rotoli	Aceto barili	Pane	Vino	Cacio	Olio	Sale	Aceto
Polinara	113	2.408	21	2	2,70	4,70	4.896	76,5	3,36	20	22	5,5	1,810	0,895	0,124	0,008	0,008	0,061
Farvella	129	2.971	23	2	3,10	5,10	6.070	95,0	3,99	20	20	6,4	1,818	0,904	0,119	0,007	0,006	0,069
Mare	96	2.090	21½ c.	2	2,87	5,87	4.106	64,43	2,85	20	22	—	1,748	0,892	0,121	0,009	0,009	—
Scalaretto	62	1.573	25½ c.	2	4,01	6,1	2.826	43,40	1,80	12	17	4,4	1,599	0,806	0,102	0,008	0,009	0,075

UNITÀ DI MISURA

pane in rotoli trasformati in Kg.; vino in botti trasformati in litri; cacio in cantara trasformati in Kg.; sale in rotoli trasformati in Kg.; olio in barili trasformati in litri; aceto in botti trasformati in litri.

1 cantara = 100 Rotoli = Kg. 89
1 rotolo = gr. 890
1 botte = 22 Canteri = Litri 78,780
1 caparra = Litri 1,285?

(*) In ducati. (°) duc. = 100 grani.

(1) Il documento relativo alla masseria Pe mara riferisce, nell'intestazione e nel testo, di 112 mietitori. Dai conteggi essi risultano essere 111 e tanti ne sono stati computati per l'elaborazione dei dati.

Pranzo

A 3 S

Per la

Maccar

Per cen

2 Gen

DOCUM

Not

Salvezz

«No

Signor

comme

come

APPENDICE

NTO

di spese dell'8 gennaio 1790, conservata a Corigliano Calabro in *Archivio Filze*, b. 137, 1789-1792.,

a di spese cibarie et altr'occorso per il passaggio, dimora e viaggio del Principino di Strongoli ed otto persone di seguito non meno che de' nsali per tenerli compagnia, ed altre otto, e nove persone dal Servizio Ducale, otto».

la sera di Domenica

	[D. G.]
ro Minestra bianca rotolo uno	14
Capponi in lesso n. due	50
Più piccioni in fricassè n. due	20
Più piccioni in ragù n. quattro	40
Più piccioni in arrosto n. quattro	40
Ova	06
Insalata di broccoli e lattughe e finocchi	12
Neve rotola quattro	04
Mela e pera	12
Cannella, pepe, garofalo, salsa di pomodori, ed altri aromati	24
Alici salati	04
Rum(m) o uno Tasco per tutta la dimora	24
Anasi in caramelle ed altre confetture	35

gente di servizio nel n. di diciassette persone

oni rotola sei	72
Carne di neri rotola due e mezzo	37,6
Pesce minuto	15

per la mattina di lunedì

dd. Minestra verde di broccoli	12
Zuppa alla Santè, per erbette ed altro	15
Capponi in lesso n. due	60
Capponi in ragù n. due	60
Capretto in fricassè	30
Ova per tutti	12
Entramè di capponi	60
Pasticcio di capponi e fegatini	1.29

Intrè di selvaggina in Zeviere	40
Frittura di fegato, cervelle ed altro	60
Arrosto di piccioni n. sei	60
Aromati, cioè cannella, noce moscata, garofalo, pepe, zafframo e conserva di pomodori	75
Neve rotola quattro	04
Zuccaro per cucina e riposto rotola due e nezzo	1.11.6
Alici salate	06
Mele e pere, finocchi ed altro	24
Anasine mustacciuoli	25

Per la famiglia nel numero diciassette

Minestra verde	20
Bollito di nero rotola tre	45
Maccaroni rotola sette	84

Per cena la sera di lunedì

Una marmitta di maccaroni	12
Un tascì di beccacce e piccioni selvaggi	30
Testa di cinghiale in rifreddo	35
Alici in frittura	12
Arrosto di tordi ed arcera	20
Ova	08
Insalata, acci, finocchi, mela, pera ed altro per tutti	30
Neve rotola quattro	04
Aromati, confetture, mustaccioli ed anasini in caramelle	54

Cena per la famiglia

Maccaroni rotola sei	72
Arrosto di porco rotola tre	45
Pesce minuto in frittura	14

Per la mattina di martedì sadd. provviste per lo viaggio

Capponi in arrosto n. tre	75
Arrosto di porco ed altro per la famiglia ancora rotole 6	90
Cioccolato libra mezza	22,6

Robbe di

Coriglia

Caffè per tutta la dimora rotola 3/4	60
Rosolj bottiglie due	48
Portogalli per tavola e per viaggio num. 60	45
Limoni per cucina riposto e per viaggio num. 50	25
Numero due ferri per il cavallo del Sigr. Principino	40
Aiuto per la cucina	1.50
Aiuto per il riposto fatto dall'aiutante Capalbo	1.20
Presciutto comprato atteso un altro trovavasi in dispensa rotola quattro e mezzo	1.26
Lavatura di biancheria di tavola e di letto e stiratura	40

In unu D. 25.10.6

casa

Farina per pane per tutti tumula 1 e per il viaggio tt. 4	1,4
Caciocavalli per uso di cucina e riposto paio	1.1/2
Più regalato al Sigr. Principino per il viaggio paio	1
Formaggio per cucina e per la tavola della famiglia pezze	2
Più formaggio dato per il viaggio per la famiglia pezza	1/2
Presciutto della dispensa per uso della cucina e riposto n. 1	r. 4
Lardo nuovo osia della nuova provvista di questo corrente anno rotola	9
Insogna della nuova provvista in assenza del buttiro rotola	6
Olio per cucina riposto e due	m. 2
Baccalaro per la famiglia rotola	2
Sale per cucina e riposto rotola	6
Soppressata n. 3 rotola •	4

Olive composte ed uva	
Vino per tutta la dimora pirotti quattro cannate 24 e più regalato per lo viaggio cannate 12	In unu C. 36

Aceto	C. 4
Candelotti di cera per la tavola e per la stanza in due sere n.	12
Candele de Sejo come sopra n.	18

o, 8 Gennaio 1790

Dragone
Corigliano Marini
Gagliati

ANDREINA BAZZI

Il ricettario di Lucia Prinetti Adamoli

Ho voluto riprendere ed approfondire un lavoro che già avevo pubblicato in un supplemento a «Lombardia Nord/Ovest»[1], rivista trimestrale della Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Varese, dedicato a *La Cucina di Varese e del suo territorio*, in quanto mi sembra giusto in occasione di questo convegno la pubblicazione completa o quasi del ricettario di Lucia Prinetti Adamoli, pervenuto ai Musei civici di Varese con una parte dell'archivio della famiglia Adamoli, inserito nella raccolta Museo[2]. La nobile Lucia Prinetti nasce a Milano nel 1818 da antica famiglia e sposa il varesino Domenico Adamoli, ricco proprietario terriero e con una florida azienda di bachicoltura, dal quale ha due figli, Giulio e Massimiliano. Giulio partecipò con Giuseppe Garibaldi alle spedizioni dei Mille, di Aspromonte e di Mentana.

Nel 1859 Lucia presta le proprie cure ai feriti della battaglia di Varese. Gli Adamoli ospitarono diverse volte Garibaldi nel castello di Besozzo ed anche alla vigilia del fatto di Aspromonte e della guerra del Veneto. Si conserva ancora il biglietto di condoglianze e già posto in quadro, scritto da Garibaldi a Domenico Adamoli in occasione della morte di Lucia nel 1864[3].

---

[1] A. BAZZI, *Un ricettario dell'800*, in *La cucina di Varese e del suo territorio. Prontuario di ricette tradizionali e moderne*, supplemento a «Lombardia Nord/Ovest», 3 (1985), pp. 43 e seguenti.

[2] L'archivio *Adamoli* si conserva ora in parte presso l'Archivio del Comune di Varese nella raccolta *Museo*, cartt. 4-15 (numerazione provvisoria); è stato identificato nell'Archivio di Stato di Varese presso il quale la raccolta era depositata, durante la preparazione della mostra *Testimonianze per Giuseppe Garibaldi*, catalogo a cura di A. BAZZI, Varese 1982, p. 12. Un secondo spezzone dello stesso archivio si conserva presso un privato.

[3] ARCHIVIO DEL COMUNE DI VARESE (d'ora in poi ACVA), *Museo*, cart. 10; il testo del biglietto è: «Noi abbiamo perduto un angelo».

cettario è costituito da 17 fogli (uno è stato ritrovato di recente
a cartella miscellanea), alcuni minuscoli, di carta da lettere
rata, bianca, grigia o celeste, su cui Lucia copiò, trascrisse
usse in parte dal francese, a penna o a matita, ricette, o segnò
ti [4].

padrona di casa soprintende la cucina e nel nostro caso si tratta
lla di una famiglia molto benestante, che nel 1876 in Besozzo
eva 1.152 pertiche e cent. 3 di terreno a bosco, a pascolo,
o, a prato, con case coloniche. Il terreno vitato era di pertiche
cent. 99 [5].

ricettario si tratta per la maggior parte di pietanze e dolci
ati, con uso di molte uova, aromi, tartufi, lardo, burro. La
a di burro e formaggio come condimento è dovuta all'alleva-
del bestiame abbastanza sviluppato.

potremmo meravigliare per la cucina così ricca pensando invece
overtà di quella di Varese, che fa molto uso di verdure, di
di pesce (il lago è vicino), di pollame e coniglio e che usa
il pane raffermo per i dolci. Ed ancora più povera è la cucina
to Arsizio, la cui specialità sono i «bruscitt» di carne di manzo
reale o tampetto o fustello) da mangiarsi preferibilmente con la
a e cotti con molto burro [6].

trascrizione e l'esame delle varie ricette permettono di dare una
ata di annotazioni culinarie della signora e di stilare dei menù,
nno dai primi piatti alla carne, al pesce, alle verdure, alle salse
olci. Non manca durante il freddo la polenta.

nto ai primi, si ha la zuppa alla tartara e il potage Xavier,
roni» con aggiunta di panna e al gratin. Per secondi vi sono
à la mode», fritture di salsiccia e funghi, bue allo scarlatto,coto-
i vitello al naturale e farcite o di pollo, «ris de veau en caisse»,
de veau à la provençale» «àloyau à la Godard», «papillottes de

---

, cart. 8.

HIVIO DI STATO DI VARESE, *Atti catastali, Catasto lombardo-veneto, Besozzo*, tavola dei
ri e catastrino.

AZIMONTI, *Cucina Bustocca*, Busto Arsizio 1953, pp. 23-26; la ricetta è ristampata in
zimonti a cura di P. CONTI-E. TARANTINI-L. BELLOTTI, Busto Arsizio 1965, pp.
L. GIAVINI, *Dizionario della lingua bustocca*, parte I, A-I, Busto Arsizio 1983, pp. 65-67.

filet de viande», «oeuff brouillés», bue bollito, fegato alla Villeroy o in terrina, «grives au genévrier», «poulet en fricassée», «omelettes en paupiettes». Le uova, e in campagna i possidenti potevano facilmente procurarsele o le ricevevano a titolo di onoranze, sono molto usate come ingredienti per la preparazione di pietanze, di salse, di dolci, oppure di per sé costituiscono pietanza, dessert, come gli ovi alla cuciniera o «bruilles», gli ovi alla neve o al latte in baratto.

Una cosa che colpisce nel ricettario sono le salse: alla «financière», remolada fredda, alle olive salate, «mayonnaise a la gelée», «sauce italienne», salsa tartara, salsa inglese al ribes. Esse dovevano accompagnare i piatti di carne.

Si noti che appartengono ad una cucina internazionale.

I funghi hanno un posto d'onore o come componenti o in frittura o in «ragoût» o in fricassea «champignons en fricassée».

Il pranzo termina con il dolce o dessert. Ve ne sono di vario tipo: gelatina dolce, pasta meringa, pesche o albicocche ripiene (pieno per pesche e albicocche), podingo di semola, crema al limone, crema alla borghise, in tazzine o al caffè (o cioccolata nelle chicchere), ovi alla neve, ovi al latte in barattolo, crema con maizena, frutti in camicia.

Si danno pure le ricette di sciroppi di fragole, lamponi, ribes, di gelatine dolci, in quanto la mancanza delle moderne comodità di refrigerazione obbligava a conservare la frutta in barattolo.

Nei dolci entrano come ingredienti liquori, maraschino, rhum. Frequente è in tutta la cucina l'uso del marsala. Se pensiamo che a Busto Arsizio le famiglie acquistavano una bottiglia di grappa (acquavite) a Natale per eventuali spaventi, svenimenti e per quando il freddo faceva battere i denti, ci rendiamo conto di come il vitto in casa Adamoli fosse, oltre che curato, ricco[7].

Notiamo nel linguaggio le forme insolite: buttirro per burro; pudding diviene podingo; astragon è estragon. I testi di alcune ricette sono in parte in italiano e in parte in francese o tradotti dal francese. Questo pur nell'ambito di una stessa ricetta. Ciò si spiega pensando che la nobiltà milanese nell'Ottocento parlava correntemente il francese.

[7] C. AZIMONTI, *Cucina*... cit., pp. 17-18.

i termini nemmeno sono tradotti: «potage», «gelée», «herbes».
o, erborino, ughetta rispettivamente sedano, prezzemolo, uvetta,
tratti dal dialetto milanese.
salse, in particolare salsa inglese, salsa italiana, portoghese, tartara,
che la preparazione di carni e selvaggina, indicano che a Milano
cia Prinetti Adamoli è di Milano) c'è tutta l'Europa a tavola. Si
è vero, di una cucina casalinga, di tutti i giorni o anche delle
ma di persone che possono permettersela. Ancora si osserva che
poco presenti i formaggi, che pure si mangiavano, tranne il
ggio da grattuggiare, componente di molte ricette, e così la
fresca e secca, perché già pronti. Mancano gli antipasti e gli
chini di oggi, eccettuate forse le croste per bocconcini.
la serie di libretti, taccuini di Domenico Adamoli relativi alla
ienda di bachicoltura troviamo altre notizie, oltre a quelle relative
segne di bachi, bozzoli. Così l'8 dicembre 1848 vi è l'appunto
durre la farina delle castagne d'India a sostanza alimentare. Si
così commestibile ciò che è destinato a nutrimento di animali
a ad uso industriale.
1864 è annotata la semina della verdura in due giardini. Per il
si specifica la misura dell'aiuola: larghezza un metro, compreso
tiero[8].
prima semina inizia il 25 marzo e termina il 15 luglio. Al 25
sono seminati anche diversi fiori. La seconda semina va dal 27
al 18 agosto. Conosciamo così la verdura consumata, indicata
in dialetto milanese, anche italianizzato: coste, scorzonera,
ni, carote (carotole), fave, pomodori (tomatos), fagioli, piselli
ni), aglio, cipolle, patate (pomi terra), verze, rapanelli (remolaz-
zucche, rape, indivia, cardoni, lattuga, cavolo cappuccio (capuc-
sedano, cornetti, spinaci, topinambur.
notano le diverse qualità di ortaggi: scorzonera di Milano, carote
di Milano, fagioli mantovani, carote sig. Cecchino, rape Iosè...
segna quanto non è nato, quanto è stato ripiantato in seguito,
o nella stessa aiuola è stato piantato in un secondo tempo.
icata pure la verdura acquistata per l'anno 1865, fra cui la più

---

accuini di Domenico Adamoli sono conservati in ACVA, *Museo*, cartt. 10-11.

pregiata: cardi a costa rossa, di Spagna, carote d'Olanda, cerfoglio, crescione, fagioli, prezzemolo.

Il vino annaffia il cibo a pasto. In parte è acquistato e in parte prodotto. Ecco le cure di Domenico Adamoli per le viti, quali risultano dai taccuini: piantar viti, stirpar diversi selvatici nelle viti (1850), note e raccomandazioni per le piantagioni (1864). Su un foglietto del 1855 è appuntato un rimedio per uve a base di colla, acqua, latte di calce. Nel 1863 si fa mandare magliuoli di borgogna bianca e di lugliatica [9].

Si conserva nel taccuino la ricevuta di un lacrima Christi acquistato a Napoli nel 1844. Infatti si comprano 3 barili, per i quali si spendono, comprese le spese, il dazio, il trasporto, L. 306. Di queste L. 102, un terzo, sono addebitate ad altri acquirenti, Prinetti e Comolli.

Nello stesso anno ancora l'Adamoli ordina a Genova tre bariletti di falerno e quattro di lagrima Christi bianco e acquista champagne e bordeaux [10].

Così nel 1866, sempre dal taccuino, sono acquistate 65 brente di vino bianco e rosso, ricevute rispettivamente: il 1° gennaio 1866 brente 21, il 24 febbraio brente 8, il 23 marzo (per prova) brente 12 e il 26 dello stesso mese brente 24.

Nel taccuino del 1865 vi è la ricetta di un vinetto fabbricato con brente 55 di acqua con aggiunta di vinacce (vinazze). Si prepara con vini di uva acerba e vini vecchi del 1863-1864. Si uniscono 15 once di zucchero. Al quinto giorno si toglie dalla botte e si rimescola, versando il tutto su vinacce già torchiate, con altre 5 once di zucchero e 5 once di moscato. Era il vino per la servitù o per i lavoranti in campagna? La cantina — risulta da un appunto manoscritto del 1864 — era divisa in due parti: una, il cantinino, a ripiani, caselle e file, dove si conservavano le bottiglie con il vino più pregiato, e l'altra per le botti [11]. Della parte riservata alle bottiglie si trovano due inventari, rispettivamente del 5 febbraio 1848 relativo ai vini invecchiati, e l'altro del 20 luglio 1864. Nel primo, diviso in finche, si riportano l'annata, il numero delle bottiglie, con annate dal 1830 al 1843, la qualità e il

[9] *Ibid.*, cart. 6, fasc. 1865.
[10] *Ibid.*, cart. 4, fasc. 3, 1844.
[11] *Ibid.*, cart. 11, carte allegate ai taccuini.

zio per un totale di 344 pezzi. Nel secondo, più dettagliato, si no nelle finche il numero dei piani, caselle, la descrizione e pro- nza dell'uva con cui il vino è stato prodotto, la data di imbotti- ento, la quantità di bottiglie, il giudizio, annotazioni, e con un di penna è cancellato quanto già consumato[12].

20 luglio 1862 figurano 54 bottiglie pregiate e 26 poco invec- . Al 9 gennaio del 1863 è misurata la temperatura dell'ambiente sulta di 7°. Si riscontra la gradazione dei vini: il bianco del 1861 9°; due brente di rosso del 1862 sono di 7°; il rosa misto 1862 è di 7 e 3/4°.

ll'appunto citato del 1864 risultano le qualità di vini, rosa, bianco, . Sono importati grignolino (grignolò) rosso di Smirne, melato agna, rosso, rosso del Reno, vini francesi e altri. Per esempio, ita è segnato : raro di Como n. 240 circa (bottiglie).

ine in un libretto senza data, all'interno della copertina, si trova enù per il pranzo di Natale: pollenta (e) uccelli, manzo ristretto, con verdura, polpettone; pollini arrosto (nel testo «a rosto»), no salato.

tta fresca e secca, dolci e vini non sono menzionati, ma è evi- che sono sottintesi.

itolo di curiosità, diamo anche notizia che in un viaggio a Parigi bbraio 1838 Domenico Adamoli ed il suo amico Veratti consu- no una dozzina di ostriche a testa (franchi 0,60) e pagarono una glia di petit bordeaux franchi 2,50, lo stesso prezzo del pranzo di nvitato e di quanto essi stessi spendevano per il medesimo.

precisa che nell'edizione del ricettario, per l'illegibilità del testo, ovuto modificare alquanto la punteggiatura ed effettuare qualche one, trattandosi di note ed appunti, in cui alcune parole sono viate e contratte. In ragione di eventuali contrazioni non si pre ritenuto opportuno evidenziare l'integrazione con parentesi

---

li inventarietti sono nei taccuini agli anni indicati.

APPENDICE

RICETTARIO DI LUCIA PRINETTI ADAMOLI

Foglio 1

Gelatina dolce

Fate fondere entro tegame 60 grammi di colla di pesce, 4 quinti di litro d'acqua ossia 4 bicchieri e 1/2 bollenti con 4 ettog(rammi) di zucchero bianco, mischiando adagio finché bolle; dopo aggiungete un bianco d'uovo sbattuto con un quinto di litro d'acqua e il sugo di un limone; lasciateli appena bollire, teneteli accanto al fuoco, adagio, coperti con un po' di brace sopra, finché diventa limpido; nel caso, per facilitare la chiarificazione, aggiungere qualche cucchiaio di acqua fresca; poi mettete in uno stampo. Per troppa colla aggiungete un po' d'acqua. Se troppo tenera fatela ridurre ancora adagio; passatela alla tovaglia inumidita. Poi mettete tutto nello stampo aggiungendo maraschino, rhum, etc. e facendoli di puocho lasciare nello zucchero la scorza di due limoni in fusione, e poi sugo di limoni, filtrato alla carta.

Pasta a meringa

4 bianchi di ovo alla neve e mescolate 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto e un poco di canella, se si vuole; versateli sopra i tuorli e metteteli al forno o sotto. Tosto, poco calore e cuocere adagio. Asciutta la pasta, si serve.

Pieno per le pesche e albicocche

2 ettog. marzapani, ciò che si leva dalle pesche, le mandorle delle pesche, 3 rossi d'uovo, cannella in polvere. Tutto pesto, unite i bianchi d'ovo sbattuti; farcite spolverizzati di zucchero; cuocere con calore. Servite col sciroppo.

I pistacchi si gettano nell'acqua bollente e si fregano in un panno per levare la corteccia.

Zuppa alla tartara

In casseruola 1/2 testa di vitello sgrassata, bianchita, 4 litri di acqua, 1 litro vino bianco, carotta, cipolle, garofani, timo, lauro, sale. Fate cuocere per 4 ore lentamente, levate le ossa, allargatele, comprimendole con foglio di rame o legno. Sopra peso, lasciate raffreddare. E ciò serve anche per la testa di vitello *alla tartara*. Tagliate con uno stampo di latta la testa a piccoli pezzi, metteteli entro una casseruola con del sugo, lasciate bollire, aggiungete vino di Marsalla e aggiungete i *quenelles*, delle creste di gallo, delle animelle, dei rossi d'ovo. Aggiungete un poco di pepe rosso e di kai indiana, sciolto nel butirro. Si può servire, se con due rossi alla zuppa anche intieri.

Salsa alla financière

In tegame un bicchierino di marsalla, 3 *tartuffi* puliti, tagliati; fate ridurre, aggiungete sugo, creste cotte in bianco, animelle e quenelles infarinate cotti nell'acqua e sale; funghi piccoli.

di gallo

gna metterle entro uno strofinaccio umido con un pugno di sale perlinato. Immergete finaccio con le creste nell'acqua bollente, sfregatele e così si leva la peluche. Tagliate la punta, gettatele nell'acqua tiepida accanto al fuoco e lasciatele per 4 ore, sfregandole o in tanto e cambiando l'acqua. Fate poi cuocere con un bianco.

Foglio 3

di semola

egame sul fuoco 1 litro di latte, sale, canella intiera; quando bolle levate la canella, ate unendo 2 ettog. di semola; formate una pultiglia, aggiungete zucchero bianco. r., e del butirro fresco, uva di Corinto, una di Malaga; mette‹te› dei pinoli e dei semi, tagliato, 5 uovi intieri bene sbattuti; mescolate; stampo in movimento, empite; omaria fatelo cuocere, coperto con fuoco sopra.

al limone

bollire una scorza di limone in un litro di latte, ridotto in un quinto. Si può mettere vaniglia etc.

ate 2 ovi intieri, 14 rossi e 3 ettog. di zucchero; versate nel latte a poco a poco; allo stampo fino e, se poi lo volete, riversate; versate in stampo di rame, unto di , pronto a usage cuisin; coprite il tegame con fuoco un'ora e mezza.

la mode

ssate, lardate ‹con› prosciutto introdotto con un bastoncino aguzzato, ruolatela in d'Ulzia (a)[3], legatela con filo lungo; mettete in un braciere con 2 carotte, 3 cipolle, butirro, timo, lauro, sale, 2 garofani; rosolate sul fuoco, versando un poco d'acqua o in tanto; versate dl. 1 marsala e 3 litri d'acqua. Fate cuocere adagio, sotto sopra il per 4 ore. Sgocciolate su di un piatto e staccate il fondo con dell'acqua, digrassatelo poi guarnizione di patate fritte. Il sugo si può servire a parte.

Così nel testo.

alla borghise in tazzine

bollire 4/5 di litro di latte con scorza di limone, 4 garofani, canella intiera; indi 12 'ovi, 3 ettog. zucchero. Sbattete bene, versate il latte; fuoco moderato, mescolando amente fino che sia spessa. Non lasciate bollire. Passate al settaccio.

alla borghise spumante al caffè o cioccolata nelle chicchere

ossi d'ovi, 3 ett. zucchero; sbattete, latte bollente, 2 bicchieri di caffè carico; passate al o. Riposta sul fuoco, fatela rappigliare, sbattendola senza lasciarla bollire. Levatela dal aggiungete un uovo fresco intero ben sbattuto e sbattete forte insieme tutto, continua- fino diventi spumante. Empitene le tazze e presentatele sul piatto.

Foglio 3

Frittura di salsiccia per tutte le stagioni

3 ettog. di carne di vitello o maiale, 3 ettog. di lardo. Tritate aglio, sale, spezie, erborino, impastate il tutto con vino forte o rhum; empite le budelle; fatele cuocere in butirro 8 minuti. Fuoco molto. Le budelle grosse 1 dito uguali.

Frittura di funghi

Bollite 10 minuti in acqua e sale cadauno; sgocciolate. Se le cipolle sono nere, sonno cattivi. Asciugate; infarinati, fritti all'olio.
Altro metodo: pelati, bianchi, tagliati in due, intrisi all'uovo, rotolati nel pane, cuoceteli con butirro; cotti disponete in corona. A parte, con sugo di limone e butirro fuso.

Bue allo scarlatto

4 ettog. di sale, 20 grani di salnitro, un po' di cocciniglia, ginepro, spezie, cipolle, prezzemolo, ortier, timo, lauro, basilico, garofani. Fregate la carne col sale e salnitro; coprite la pignatta; fatela cuocere in una marmitta con acqua e vino bianco e verdure per 4 ore. Sgocciolate e servite con guarnizione oppure conservatela nella sua cottura per mangiarla fredda, con gelatina.

Gelatina grassa

Brodo bianco con piede di vitello, un po' di aceto, sugo di limone, garofani, pepe, sale più 3 bianchi d'ovi sbattuti e mischiati colla gelatina, schiumando. Fate bollire accanto al fuoco con brace sopra e sotto. Se è troppo grassa, si aggiunge acqua con un poco di chiaro sbattuto. Per tenere, fatela ridurre. Per una vista chiara, riscaldatela, mischiate acqua con bianco d'ovo; passate alla tovaglia.

Butirro si chiarifica

Col metterlo al fuoco in tegame, farlo cuocere adagio e passato alla tovaglia. Si può mettere in bottiglie, quando è tepido. Raffreddato usarlo. Dura un pezzo in sito fresco.

Contorno

Butirro con farina bianca: 2 ettog. di butirro con 3 ettog. di farina.

Bianco per animelle, piede, carciofi, pollame, etc.

3 cipolle, 2 carote, selleno, erborino, porri, tagliati; metteteli in tegame con 1 ettogrammo di buttirro, lardo raschiato. Fate friggere adagio, aggiungete 30 grammi di farina, fate ancora friggere; versate 2 litri di brodo, aggiungete sugo di limone, garofani, timo, lauro, pepe; fate cuocere per 40 minuti. Passate per setaccio.

er il pesce

friggere legumi nel butirro. Versate 1 litro di vino bianco, 1 litro «di» acqua e sale; ocere per 40 minuti, passate.

Foglio 4

i pane dorate

ca di pane tagliata in foggia, spessa uno scudo, con brodo mischiato con latte caldo, pe; bagnate il pane con un pennello; mettete un po' di formaggio, infarinate; intriso sbattuto e friggete.

i pane alla scarlatta

e sopra, aggiungendo tritata 4 ettog. di lingua salata, 3 rossi d'ovo e fate friggere na tortiera con butirro.

er bocconcini

te del fegato, del cuore di vitello o di pollo, sale spezie, un po' di pane gratuggiato, o d'ovo e butirro fuso. Mettete sulle croste e fatele cuocere al butirro.

molada fredda

rino, cipolla, aglio, capperi, astragone acciughe tritate, 3 rossi d'ova cotti duri, mollica e resa molle con aceto; pestateli al mortaio, passateli al setaccio, allegate con olio, sale, pepe.

uò servire anche senza passare.

lle olive salate

; pulite le olive, mettete nell'acqua e poi fate bollire, sgocciolate; mettete nella salsa cuocere.

ai funghi

ate i piccoli funghi puliti e lavati in due bicchieri d'acqua, sugo di limone, sale; poi , farina, pepe; legate con 3 rossi d'ovo.

Foglio 5

ane sulla graticola

liate in due per il lungo; non levate la pelle, soprimete la coda; mettete sopra un spargetevi del sale fino e del grosso pepe; bagnatele con un poco d'olio; lasciate re 1/2 ora, poi mettete sulla graticola, bagnandole colla loro salsa.

Melanzane alla tortiera

Tagliate in due come sopra, levate il cuore; triturate i cuori aggiungendovi erborino, scalogno trito; mettete in casseruola con pezzo di burro, fate cuocere; mettete poi i mezzi melanzani in tortiera, riempiteli di questo pieno, fate cuocere con fuoco sopra e sotto.

Foglio 6

Cotolette al naturale di vitello

Saupoudrez-les de poivre et de sel; trempez les dans du beurre fondu, mettez sur le gril, servez avec une sauce piquante.

Ris de veau en caisse etc. etc.

Mariné olio, limone, aceto e fini erbe trite, sale e pepe nella conchiglia; dorate il disposto con del butirro; panate, ripetete ancora finché cotta, sopra la grille, sotto fuoco, e grille con fuoco.

Filet de veau e la provençale

Compré un filet mieus du veau cuit a la broche et froid, mettez les dans une sauce composée de beurre mariné, de farine, persil, ciboule, achellette, ail, le tout haché, demi verre d'huile, sel, poivre, spezie; sugo di limone; fate riscaldare, senza lasciare bollire.

Aloyau à la Godard

Prenez piccolo bouquet, ognions et carottes, moullez avec vin blanc e brodo, sale grosso, pepe. Fate cuocere a piccolo fuoco; ridotto il fondo, ritirate; copritelo con sugo e il resto del fondo ben passato; sgrassato; ris de veau aux herbes, funghi e piccoli ovi etc.

Papillottes des filets de viande

Prenez 1 filet de viande; fate marinare; timo, scalogno, pepe, aglio, funghi, olio. Prendete della carta bianca, sfregate con olio, mettete i filet con la marinade tra fette di lardo, fate cuocere sulla grille a piccolo fuoco e servite.

Le costolette di bue

Sono vicine al rognone.

Macaroni

Come al solito, aggiungendovi un poco di panna.

Macaroni al gratino

Panez le de mies de pain, roulée avec autant de fromage; arrosez avec du beurre tiède et faites prendre couleur sous le four de campagne ou avec une grille rouge.

zione: farli tremper qualche minuto in una mescolanza d'acqua e d'aceto oppure con
friggere piano. Si unisce cotti a sugo.

ns en coquilles

e i funghi tagliati con butirro, erborino, cipolle, scalogni, sale, pepe, sopra la griglia
dolce e servite.

ns en fricassée

ire e fate sbianchire; rimettete all'acqua fredda, asciugate, mettete in casseruola con
ate rinvenire, aggiungete farina, sale e pepe, bouquet de persil; bagnate di brodo;
e con rossi d'ovo e mezzo cucchiale d'aceto.

lles

tiédir du beurre dans la casserole; mettete rossi ovi battuti con sale e pepe;
te continuamente, aggiungete un cucchiale di brodo, di panna o di sugo.
si mette cogli ovi deve sempre essere già preparato, come sparagi, tomati, tartuffi,
c. etc.
e volta si lascia intieri i rossi d'ovo e si taglia a filetti il bianco.

re a l'Italienne

un cucchiale di farina con due rossi d'ovi, un poco di latte, sale, pepe; aggiungete
niali d'olio e menate fino che tutto sia mescolato. A freddo.

Foglio 7

à la gelée

tro d'olio, 2 decilitri di gelatina, 1/2 succo di limone, 1 cucchiale di aceto estragon,
, mostarda.
sul ghiaccio; incominciando a bianchire, levarla dal ghiaccio e finirla.

à la béchamelle

tro di béchamelle fredda.
liare con olio, un rosso d'ovo e aceto o limone.

vier

i d'ovo e due intieri.
, allungare con consummé freddo ed una presa di zucchero; butirrare delle timballe,
bagnomaria poi tagliarli e metterli in zuppiera.

Foglio 8

Cotolette di vitello farcite

Vitello, trito con del lardo, fines herbes, aglio, un poco di mollica di pane imbibita di latte più sale e pepe; legate, infarinate, fate cuocere, aggiungendo tutti i pezzetti e frattaglie di vitello; bagnate con brodo.

Tortiera

Se mettete nell'acqua fredda, quando tutto è raffreddato, riversate e servite.

Fricassée de poulet

Intieri, sulla costa nel butirro, farina, acqua, fuoco sopra e sotto per 3/4 d'ora. Poi voltate, circondate di cipolline bianche; 1/2 ora di cottura, levate i polli, poi un rosso d'ovo e servite.

Ovi al latte in baratto

Battete il bianco di sei ovi; battete i rossi con zucchero in polvere, mescolate il tutto, aggiungete un bicchiere di latte che avrete fatto bollire in precedenza. Preparate il caramello liquido, mettendo in una piccola casseruola 60 grammi di zucchero ed un cucchiale d'acqua. Preso un bel colore, versate in un baratto e fate circolare in giro; versate i vostri ovi nel baratto; fate cuocere a bagno.

Ovi alla neve

In una casseruola un litro di latte, aggiungete vaniglia o corteccia di limone e molto zucchero. Rompete 6 ovi; separate il bianco, batteteli, aggiungete zucchero. Prendete con cucchiale un poco di questa neve e gettate nel latte bollente, introducendo il cucchiale e così di seguito. Lasciate cuocere un istante; ritirate dalla casseruola con uno schiumatoio i frammenti cotti, aggiustateli sul piatto. Sciogliete dopo nel latte a poco a poco i rossi d'ovo e versateli sopra i bianchi d'ovo.

Foglio 9

Bue bollito

1 litro d'acqua per ogni libbra di carne. Acqua fredda e sale; poi cuocere lentamente e schiumare. Dopo mettere le verdure e poi lasciare cuocere ore 3 ½. Troppo cotto, indigesto.

Foglio 10

75 centil. latte con 20 gr. zucchero e presa di sale. Intanto che si riscalda, stemperate 20 gr. di maizena con tre rossi d'uova in 25 centilitri di latte freddo. Gettate nel latte al primo bollire. Lasciate sul fuoco; rimescolate per qualche istante e profumate con sugo di limone od altro; versate nello stampo passando allo staccio. Raffreddato servite.

Foglio 11

cuciniera

are un piccolo stampo e lasciarvi cascare un ovo intiero, salare etc.; prima però al butirro appiccicarvi del prezzemolo trito oppure dei tartuffi triti etc. Indi metterli omaria con sopra il resto. 10 minuti di cottura e poi salsa a piacere.

ata

posta di patate a dadi, di filetti di acciughe, di erbioni etc. etc., con mayonaise. a per guarnizione e sopra la insalata delle fette di manzo o vitello freddo coperte di aise.

cotti a lesso

affreddati; tagliate le cosce etc., sporche di salsa bianca, fatta con butirro, un poco di ianca, limone, sale e gelatina.

o passati allo staccio, poi messi in stampo a bagnomaria, e sopra un rotolo di lingua.

cotti a lesso

agliati, imborracciati e fatti friggere; salsa sotto a piacere.

di vitello alla graticola

ssimo tempo a cuocere, poi sotto una salsa al burro con molto prezzemolo.

o assai fritto.

con butirro dileguato.

di pollo

pochissimo in butirro con brodo, poi salsa a piacere.

la Villeroy

te fette non tanto sottili, imborracciate a pane ed ovo, fatte friggere, poi salsa sotto e. Si potrebbe nel pozzo mettere dei funghi, etc.

Foglio 12

Fonduta al naturale

8 ettog. di formaggio grasso, levategli la pelle, tagliate a pezzetti; posti in tegame con acqua fresca, scolate via l'acqua. Fate fondere adagio a bagnomaria; fuso ben liscio aggiungete tenendo sul fuoco 10 rossi d'uovi sbattuti con 4 bicchieri di latte. Passate allo stampo, unite alla fonduta 1 ettogrammo di butirro fresco, sale etc.

Polenta farcita di fonduta

Polenta soda, versate nello stampo unto; lasciate raffreddare affatto, rimescolatela, ungete bene di butirro di bel nuovo lo stampo. Copritelo di pane grattato; rimettete la polenta; fate un buco nel mezzo, empite.

Foglio 13

Sciroppo di fragole, lamponi, ribes

In vaso di terra 4 ettog. di fragole o lamponi o ribes lavati, con 8 ettog. di zucchero, livre à plaire copritelo, mettere al bagnomaria. Fate bollire finchè fuso lo zucchero, filtratelo alla tovaglia, lasciatelo raffreddare e mettere nelle bottiglie.

Trattato di cucina, pasticceria moderna di VIALARDI GIOVANNI, Torino, Favalè.

Tomates alla provenzale

Preparate pulendo leggermente; levato il seme con piccolo cucchiaio, in tortiera con burro ed olio; tritate prezzemolo, mischiate con metter il pane grattuggiato fino, formaggio grattuggiato, pepe, sale; empite i tomates, mettete fuoco sotto sopra, coprite, tenuti caldi. Durante la cottura con un po' di brodo o salse, spezie etc.

Salsa tartara

In terrina due cucchiai di béchamelle con 20 grammi di butirro; farlo fuso. Terminato, fate aggiunta olio poco alla volta, sale, aceto, sempre sbattendo.

Frutti in camicia

Si sbatte del bianco d'ovo. Si immergono indi si rottolano nel zucchero bianco. Si fa un pieno. Si può mescolare col zucchero scorza di limone.

Foglio 14

Salsa inglese al ribes

Una cucchiaiale a bocca di ribes: incorporate poco a poco con olio d'ulivo, poi aggiungete 1/2 cucchiale a bocca di aceto.

Foglio 15

di fegato

o vitello once 10, crudo tagliato a dadi.
once 10, crudo tagliato a dadi.
one once 3, crudo tagliato a dadi.
a once 8, cotta tagliata a dadi.
tta butirro in un piatto a sauté e si metta pure le sudette sostanze con qualche erba e droghe. Si bagni con marsalla o madera in cui prima si facciano bollire le pelli dei Si raffreddi. Un poco di gelatina.
ta e si fa passare dal settaccio e si aggiunge 4 once di tartuffi neri tagliati a dadi. Si terrina, si copre di leggere fettine di lardo e si fa (cuocere) per un'ora 1/2 a bagno- i badi a non lasciare bollire. Si leva dopo e si fa subito raffreddare.

Foglio 16

genièvre

piedo, poi in una casserola brodo e vino bianco e limone. Bollire, poi fate bianchire di ginepro e lasciate bollire con entro le grives levate dallo spiedo.

fricassée

to il pollo, mettete i pezzi in acqua tiepida e spappolare sulla batticarne; fate fondere in casseruola e mettete il pollo; dopo aggiungete un poco di farina che mescolate iù brodo; aggiungete funghi, lardo, bouquet de persil et ciboules, lauro; pepe, sale. oco, fate ridurre. Poi piccole cipolle; al momento di servire levate il bouquet e fate ovi rossi, limone ed aceto.

en paupiettes

z dans une casserole dix oeufs, un peu de bugle, persil, ciboules, le tout haché, sel, faites en tous petits omelettes. Quand elles sont cuites, roulez les en paupiettes; dans des oeufs battus, panez de mies pain; faites frire. Servez garnies de persil frit.

Foglio 17

fare il ginger beer

nce di ginger in polvere, quattro libbre di zucchero. Tutto questo con diciotto l'acqua e deve bollire dalle due alle tre ore. Vi si deve aggiungere la scorza di due d il sugo di quattro limoni; poi si deve passare per un crivello e deve restare fino vien tiepido. Poi devesi ancora aggiungere quattro cucchiai di lievito. Questo deve escolato insieme con un bianco d'uovo e insieme a un poco di birra, in quantità

bastante a far sciogliere il lievito. Dopo bisogna rimescolarlo tutto insieme, e quando tutto è ben sciolto e mescolato si chiude e il giorno seguente si può metterlo in bottiglie ben turate. Prima di beverlo, bisogna lasciarlo in cantina per lo meno cinque giorni.

Questo vale per 18 bottiglie.

Modo di far il plum pudding

Sei oncie di grasso di manzo tagliato finissimo colla mezzaluna e levate tutte le vene che si trovano dentro;
sei oncie di uva di Malaga e levarvi tutti i piccoli grani; lavarla e tagliarla;
otto oncie di ughetta, lavate e pulite, ma non tagliate;
tre oncie di mollica di pane ridotta in polvere;
tre oncie di farina di fromento;
tre ova;
un po' di noce moscata e di macis in polvere;
una saina di latte;
quattro oncie di zucchero in polvere fina;
un'oncia e mezzo di scorza di cedrato o di limone candito;
un poco di rhum.
Questi sono gli ingredienti.

Sbattere bene le ova collo zucchero, col latte e colle droghe e il rhum, e dopo questo mettere tutti gli altri ingredienti.

Metter indi tutto questo nella forma; e la forma deve essere unta di buttirro e fare in modo che sia ben chiusa e ben riempita. La forma si mette in una casseruola o altro recipiente con sei boccali d'acqua bollente ed a misura che l'acqua diminuisce, rimettervene ancora, ma sempre bollente. Deve bollire non meno di cinque ore.

NIO MARIA BERANGER

stagne «... el pane dele povere persone» e la loro incidenza mentazione della comunità di Castel del Piano agli inizi dell'800

anni Cherubini ha dedicato alla castagna un intero capitolo *lia rurale del basso medioevo*[1], *La 'civiltà' del castagno alla fine del* , soffermandosi, in più punti, sul ruolo da essa rivestito nella dell'alimentazione del territorio Amiatino ed in particolare di di Castel del Piano. Sulla base delle considerazioni del Cherubini rontato l'esame della documentazione conservata nel fondo *Antico* , e si è potuto rilevare che, ancora nella prima metà del secolo questo frutto ha costituito il cibo fondamentale delle famiglie anesi, sostituendo quasi totalmente i cereali e le leguminose.
articolare è stato esaminato il materiale cartografico e la docu- ione di corredo allo stesso costituita da due tomi di *Tavole ve dei proprietarj e delle proprietà respettive*, ma l'analisi è stata d alcune monografie dedicate alla Maremma ed al comprensorio nte Amiata, indispensabili supporti bibliografici nella presente e[3].

astagne possono essere mangiate crude o secche; quest'ultime, otte in farina hanno un ottimo potere nutritivo a causa dell'ele- esenza di zuccheri ed amidi. Ma accanto a questo uso, nella cucina ormai obsoleto, è sempre stata viva l'equiparazione della a come dolce del resto ben esemplificato dalle caldarroste, dalle

---

ERUBINI, *L'italia rurale del basso medioevo*, Roma-Bari 1984, pp. 149-171.
IVIO DI STATO DI GROSSETO (d'ora in poi ASGR), *Antico catasto, Comunità di Castel-* . 5. Si ringrazia la dr. Serafina Bueti, direttore dell'Archivio di Stato, per avermi te, offerto l'opportunità di condurre la presente indagine.
agine bibliografica è limitata a monografie e saggi conservati presso la biblioteca vio di Stato di Grosseto.

castagne lesse e dal castagnaccio. Naturalmente solo una minima parte della produzione annua castelpianese veniva subito mangiata. Il resto era destinato ad essere conservato sollevando in ciò difficoltà tecniche non indifferenti in quanto la castagna, rapidamente, si deteriora per l'insita facilità di germinare, di produrre funghi e larve di insetti. Il frutto può essere serbato fresco con tutto il suo riccio o senza, per lo più ricoprendolo con uno strato di rena fluviale ben vagliata o immergendolo nell'acqua. Quello secco, fatto asciugare al sole, al forno o, nel caso di grandi quantità, in un piccolo edificio all'uopo costruito: l'essiccatoio, sul quale in seguito ritorneró, veniva racchiuso in casse lignee lontane da ogni fonte di umidità. Questo stesso trattamento veniva riservato alla farina per la cui produzione, comunque, le castagne dovevano essere macinate non oltre la primavera susseguente la raccolta.

Per comprendere il posto avuto dalla castagna nella vita quotidiana ed economica di Castel del Piano risulta indispensabile ed utilissima la lettura degli Statuti municipali risalenti al 1571[4]. Nel cap. XLVIIII della seconda «Distintione» si precisa che:

«(...) per essere li homini de la Terra e Corte di Castello del piano tanto poveri, che non fanno ricolte di altri grani o biadiumi, che di Castagne, et in quelle sono occupati da Settembre per fino tutto Dicembre, per potersene vivere e sostenere tutto l'anno, però per tale causa hanno li detti Savi previsto et ordinato, che da Santo Luca per fino a Santo Martino a li xi. di Novembre prossimo seguente, sia feriato e tale tempo si chiami le Ferie de la Castagnatura. Ne le quali el Vicario non possa agitare né catturare né gravare alcuno, et contrafacendo, sia nullo e caschi in pena del suo Salario e de la somma di chi graverà alcuno e de le spese».

Nella quarta «Distintione» ben cinque sono i riferimenti utili alle presente ricerca: nel cap. II si vieta di punire i lavoratori che, previa l'autorizzazione del vicario, o comunque trascorse le ore dodici dei giorni festivi, andassero a raccogliere o macinare le castagne «atteso che le Castagne sono el pane dele povere persone e non hanno altro sussidio».

Particolari ammende sono previste nel cap. IV per coloro che furtivamente penetrino nelle selve o nei boschi di proprietà privata

[4] *Statuti di Castel del Piano sul Monte Amiata (1571)*, a cura di I. IMBERCIATORI, Firenze 1980 (Fonti sui comuni rurali toscani, VIII).

la comunità o raccolgano, lungo le strade, le castagne cadute; nei IX e X vengono stabilite severe pene per coloro che taglino ame di castagno da far fuoco fuore del suo» o che, comunque, eggino questa particolare e così fondamentale branca del patri- o arboreo locale.

vietato ugualmente (cap. XVI), specie nel momento in cui le piante iche vengono innestate o nei primi anni della loro crescita, l'accesso terno dei boschi di animali bovini e caprini. Proprio per ovviare inconvenienti i giurisdicenti comunali arrivarono a stabilire:

qualunche volta sarà trovato danno in Castagneto e non saranno trovate le nel Danno in tal caso quello che l'haverà ricevuto possa farlo stimare per li della Comunità e farlo pagare pro rata a chi averà bestie Vaccine o Caprine i haverà la cura di esse o a chi le terrà in Soccio o a stima come per sue».

i capp. LII e LXXI viene vietata, in determinati casi, l'effettua- del «ruspo» (la raccolta cioè delle castagne abbandonate per ; ugualmente nel periodo compreso tra l'1 dicembre e l'inizio arnevale, il pascolo degli animali. Nel LIII sono, invece, commi- pesanti multe a coloro che danneggino gli essiccatoi.

lla «Distintione» quinta (cap. XLIII) i priori, il camarlengo ed il co devono far conoscere entro la fine del mese di settembre «per bblico messo» i terreni caratterizzati da boschi di castagno all'in- dei quali non si possano raccogliere frutti o far entrare gli animali.

i capp. LVIII, LXI e LXII viene fatto divieto di bruciare legna, gliere legnami e di erigere essiccatoi nella selva detta di Gravilona a causa dei numerosi furti ivi perpetuati.

n mancano riferimenti ai molini ed ai mugnai qui impiegati (cap. che la comunità:

n'anno a lume di candela et a'l più offerente vendere (...), la quale vendita essere de' l'usufrutto, a modo di allogagione o d'affitto, e debbi essere fatta ntemente a diverse persone, (...). Et sia obbligato el detto Compratore ario del detto Molino tenere uno Mugnaio suffitiente et intelligente de l'arte, e sia tenuto a macinare a qualunche persona vorrà macinare, Grano, o Casta- qualunque altra cosa, che portata sarà a'l detto Mulino».

enzione è riservata al caso in cui più clienti vorranno macinare mporaneamente grano e castagne: la precedenza sarà sempre data ui che avrà portato il carico minore.

Infine un accenno alla cottura al forno delle castagne da parte dei «fornai» è contenuto nel cap. LXXVI, allorché si specifica che il conduttore del forno:

«per ogni tegame d'arrosto o pignatta di lesso e per ciascuna altra cosa la quale pane, o di farina di Grano, o di Segale o di Castagne non sia, denari otto per ciascuna volta e soldi quattro per ciascuna Soma di Castagne bianche, che infornarà».

Risale a circa un secolo dopo la *Visita dello Stato di Siena* dell'auditore Gherardini e del provveditore de Vecchij nella quale sono contenute ampie notizie sul modo di coltivare i castagni e sull'incidenza avuta dalla polenta nell'alimentazione degli abitanti di Castel del Piano [5].

«La Corte (...) ha poco recinto, e nella maggior lunghezza si estende verso la Montagna grande, luogo più aspro, nel restante è angusta, ma' tutta fruttifera o' siasi in Castagneti, o' in Vigne, o' siasi in frutto di legname, semente di lino, e di grano (...). Poca è la sementa del Grano, essendo terreno, che ama assai il Castagno, et il Faggio, onde non vi si seminerà più che moggia 15 in circa di Grano con ricolta di moggia settanta. Si provedono del Grano per loro vitto nella vicina Maremma, ove smaltiscono la Farina di Castagne, già che la ricolta di questa supplisce al difetto di quella del Grano. Sarà un Anno per l'altro la ricolta della farina circa moggia otto cento, quantità assai maggiore del loro bisogno, costumando per lo più dare uno staro di Farina in tempo d'Inverno, e riceverne in cambio uno di Grano.

La quantità dell'Acqua, delle quali abonda questa Corte opera, che poco danno possa infierire a' Castagneti di essa in Estate eccessivamente calda, poiche l'ingegno di quegl'huomini sfugge il detto danno, conducendo a' loro Castagneti la detta Acqua con niuna spesa e solo con una, o due opere. Serve l'Acqua per inaffiare le Piante de Castagni scendendo sempre fino al Piano della Terra, e rinfrescando successivamente un Castagno, e l'altro».

Anche a Seggiano, borgo compreso successivamente nella comunità di Castel del Piano, la produzione delle castagne era notevole ma inferiore a quella del grano: «ricogliendo la maggior parte del Grano i Gentiluomini Sanesi, et inviandolo alla Città, resta il Paese sprovvisto, e perciò se ne provedono a' Mercati di Castel del Piano» [6].

[5] Cfr. *I centri storici del Monte Amiata*, a cura di C. PREZZOLINI, Arezzo 1981, pp. 41-42.
[6] *Ibid.*, p. 96.

asi coeva è la descrizione di G.A. Pecci[7] che evidenzia anch'essa ortanza del castagno:

no gli abitatori d'indole dolce, e trattabile, e, per naturale disposizione, all'industria, poiche alcuni attendono al traffico, e alla mercatura, altri alla degli Ortaggi, o della Campagna, atteso che pochi vi sono, che non possie- Vigne, o Castagnenti, o propri, o della Comunità, (...).
ostante però l'angustia del Territorio hà una buona, ed assai vasta Selva di i, chiamata Gravilona, la quale prima che fosse allineata in preselle a Paesani, ché a conto della Comunità si tenea, somministrava gran legname di lavoro si, e ad altri Popoli, e a tale oggetto avevi l'edificio della Sega a acqua.
erreno è tutto nella maggior parte composto di strati di rena, e di sabbione ci avviciniamo alla scesa de Fiumi dell'Orcia, del Vivo, di maniera che in luogo rende pochissimo frutto a Grano, ma egli è bensì fertile a Segala, ed r le piantate de Castagni».

a fine del secolo XVIII risale invece il viaggio condotto dal alista Giorgio Santi attraverso i paesi del monte Amiata[8]. Egli posito di Castel del Piano (I, p. 92) si limitò a ricordare come:

astagneti, che son superbi, somministrano il secondo capo di ricchezza per del Piano (*dopo il vino*). Sono essi in un suolo appartato, e pulitissimo. La elle sorgenti di acqua limpida, che i paesani dirigono a lor talento or quà, or il bisogno lo richiede, irriga in estate, e rinfresca i prati, ed i castagneti, dà à, e risveglia l'invidia di chi è avvezzo a vivere in paesi aridi»[9].

dica invece l'intero capitolo conclusivo del primo tomo[10] a *Della dei castagni*, alberi ai quali, a ragione, riconosce il primato conomia della zona. Tralascio le osservazioni relative all'alleva- delle piante per trascrivere solo i passi utili in questa ricerca. fferma che:

nere, o mature, fresche, o secche, crude o cotte, ridotte in farina, ed te poi in Nicci (*stiacciate di farina di castagne*), in Castagnacci, in Frittelle, Polenta, danno esse sempre un alimento sano, che piace al gusto, e che lo volentieri abbraccia, e facilmente digerisce. Ma la Polenta specialmente o favorito, ed economico del Popolo, ed è essa tanto nutriente, che le

---

I centri storici ... cit., pp. 43-44.
SANTI, *Viaggio per la Toscana*, voll. 3, Pisa 1795-1806.
, I, *Viaggio al Montamiata*, Pisa 1795, p. 92.
d., I, pp. 322-333.

persone additte ai lavori più duri di sega, di accetta, e di marra (*strumento agricolo a forma di zappa con ferro triangolare*) non di altro campano, che di polenta, e di acqua, o come scherzosamente quassù dicono, di pan di legno, e di vin di nuvoli. (...).

Una parte delle Castagne si mangia, quando son fresche, o si serban così per l'uso dell'Inverno per il consumo dei Montagnoli, e degli abitatori di altri paesi, ove hanno non minor credito. La massima parte si secca in certe stufe chiamate *Seccato*, che frequenti sono stati fabbricati nei Castagneti. Queste piccole stufe, o seccatoj consistono in una stanza divisa a quattro braccia sopra il pavimento da travi traverse. Posa sopra queste travi una grata continua formata da regoletti larghi due dita traverse, e distanti fra loro un dito. Sopra questa grata mettesi un suolo di Castagne alto al più due braccia. Si accende nella parte inferiore del seccattojo il fuoco, ed intanto si rivoltano le Castagne, finche siano tutte intieramente seccate. Allora si cavano, si battono per spogliarle del guscio, e della pelle, e così bianche, e nette si mandano al molino a farne farina.

Per conservar poi la farina, che non si consuma, o non si spaccia subito, si ripone in cassoni di legno, e vi si pigia, ed ammaglia sì fortemente, che per cavarla convien poi adoprare il ferro. Anzi perche si conservi meglio, si suol coprire la farina ammagliata con un sottil suolo di cenere.

Trè stara di Castagne fresche rendono uno staro di Castagne secche, e queste, se son ben granite, (*macinate*) danno quasi uno staro di farina.

Una parte di questa farina consumasi in Montagna, mentre gran quantità si manda via, e specialmente in Maremma, ove avidamente si ricerca per l'uso dei Lavoranti d'Inverno, e sopratutto dei Pastori».

Dai dati ora trascritti si possono evidenziare alcune interessanti informazioni, quali l'attenzione riservata ai nuovi impianti di castagni ed il ricorso alla tecnica irrigativa, notizia quest'ultima che sarà ripresa anche dal Repetti[11]. Emerge, poi, l'alto valore nutritivo della «polenta» ottenuta dalla farina di castagne[12] esportata in tutta la Maremma grossetana, dove costituiva uno degli alimenti principali dei pastori che qui venivano a svernare dalle montagne appenniniche.

Anche a causa della costante esportazione verso i porti di Livorno e Genova del grano maremmano prodotto nei fertili terreni di pianura, specie nei mesi più freddi uno staro di farina di castagna (= litri 24,362) raggiungeva nei mercati locali lo stesso valore della più nobile

[11] E. REPETTI, *Dizionario geografico fisico storico della Toscana*, I, Firenze 1833, p. 533.

[12] V. anche J. C.L. SIMONDE DE SISMONDI, *Tableau de l'agricolture Toscane*, Genève 1801 (rist. anast. Firenze 1980), pp. 236-244.

bianca. Quest'ultima aveva, tra l'altro, il pregio, a causa della
e durezza dei chicchi di grano, di essere più facilmente e rapida-
macinabile.
notato che, anche quando nei territori montuosi non si usava la
di castagna, la qualità del pane era scadente in quanto:

Maremma (eccettuato q(ue)sto) Anno di Miserie (*post 1763*) si macina sempre
hietto, senza mescolanza di Orzi, di Saggine, ed altre Biade, p(er)ché q(ue)sto
del Contado Sanese e delle Montagne, non già della Maremma fertile di
[13].

ondo il Santi, infine, il rapporto tra il frutto secco e la quantità
ina ottenuta era di 3 a 1.
segnala, infine, un dato riguardante la produzione agricola di
del Piano tratto da una comunicazione del locale *maire* al sotto
to del Dipartimento dell'Ombrone:

sta supplito al Deficit (*cerealicolo*) colla raccolta delle Farine di Castagne di cui
Cinque sesti della Popolazione, ed ogni restante col grano provveduto dalle
i limitrofi (...)» [14].

tel del Piano (m. 632 s.l.m.) sorge ai piedi del monte Amiata, la
agna più elevata della Toscana, un tempo vulcano di notevoli
nsioni. Feudo dell'abbazia di S. Salvadore, quindi passato agli
orandeschi del ramo di Santa Fiora, dal 1330 fece parte della
oblica senese.
'indomani della costituzione della Provincia Inferiore Senese, il
uca Pietro Leopoldo I, con l. 17 marzo 1783, l'elevò a comunità.
ri data venne munita di apposito regolamento [15]. Quattro anni
le fu aggiunto il territorio di Seggiano, Montegiovi, Montenero
entino Venturi [16] e, come tale, rimase fino all'Unità d'Italia.

---

preziosa indicazione è riportata in E. M. BERANGER-M. CORTI, *Formazione, storia del Patrimonio della Mensa vescovile di Grosseto. 850° anniversario dell'elevazione di Grosseto escovile, 9 aprile 1138 - 9 aprile 1988*, Grosseto 1988, p. 41, scheda n. 19.
SGR, *Commissario della Provincia Inferiore Senese*, b. 823, Carte sciolte datate 20 agosto
Essendo il *maire* «impedito» la relazione, concepita sottoforma di risposte a dettagliate
le inerenti la raccolta agricola del 1813, fu firmata dall'«aggiunto» Gianneschi.
ndi e Ordini del granducato di Toscana, XI, Firenze 1784, n. CXXXIII.
id., XIII, Firenze 1789, n. XCVII.

In appendice sono riportati i dati ricavati dalle mappe catastali preunitarie della comunità di Castel del Piano (in totale 21), esaminate allo scopo di evidenziare, in primo luogo, la presenza e l'incidenza nella produzione agricola dei boschi di castagno, degli essicatori (qui denominati «seccatoj») ed il tipo di proprietà (concentrata nelle mani di pochi o frazionata). Quindi attenzione è stata riservata ad eventuali tipi di coltivazione o di allevamento messi in atto in connubio con i castagneti; per concludere, infine, sono stati presi in considerazione i molini funzionati e quelli diruti.

Se molto facile è stato enucleare il ruolo primario avuto, al pari del vino e dell'olio, dalle castagne, non è stato in alcun modo possibile specificare i tipi di castagne ivi prodotti e ciò a differenza di Scansano dove è ben attestato il marrone, forse la qualità più pregiata e ricercata [17].

Le selve ed i boschi di castagni risultano non caratterizzare soltanto le sezioni A «Piana Mondo» (posta a nord est dell'abitato), C «Delle Citernelle» (posta a est del paese) e I «Potentino» (posta a nord di Castel del Piano).

Molto importante è osservare il numero e la posizione degli essiccatoi sui quali manca uno studio monografico, fatto questo già lamentato dal Cherubini [18]. Pertanto, per ogni sezione, si riportano i seguenti dati ad essi riferentisi: numero della particella catastale, estensione della stessa in braccia quadre [19], numero dei proprietari, posizione dell'essiccatoio (nel castagneto o nelle sue immediate vicinanze, all'interno o nei pressi di una casa ed al di fuori di tali contesti). Sotto la voce *alia*, verranno, invece, indicate eventuali altre informazioni ritenute utili per lo studioso.

Gli essiccatoi appaiono nella maggior parte dei casi all'interno o nelle immediate vicinanze dei boschi o comunque in terreni ove il

[17] Cfr. la tabella contenuta in E.M. BERANGER-M. CORTI, *Formazione* ... cit., p. 103.

[18] G. CHERUBINI, *L'Italia rurale* ... cit., p. 162. Sul tali costruzioni vedi anche G. SANTI, *Viaggio* ... cit., I, p. 330; R. BIASATTI, *La casa rurale in Toscana*, Bologna 1938 (rist. anast.), pp. 128-129; 155-156; 165; 167-168; 175-176 e 199; J.C.L. SIMONDE DE SISMONDI, *Tableau* ... cit., pp. 236-241.

[19] Cfr. A. MARTINI, *Manuale di metrologia ossia misure, pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Torino 1883 (rist. anast. Roma 1976), p. 206.

no è associato ad altre colture. Risultano essere costruzioni ome dalle dimensione assai variabili (da mq. 7,48 a mq. 1459,20) na preferenza per quelli tra le 80 e le 120 braccia quadre (da 7,20 a mq. 40,80). Altre volte sono costruiti presso case colo- o capanne mentre, del tutto eccezionale appare l'indicazione art. 193 della sez. P «Seggiano» di un essiccatoio limitrofo ad rno.

n mancano, però, essiccatoi all'interno dell'abitato di Castel del (vedi le partt. 467, 475 e 566 della sez. H) e di Seggiano (vedi e particelle sopra ricordate per la sez. P).

inea generale, inoltre, si può dire che ognuno di essi sembra dere alle necessità di lavorazione del prodotto del singolo bosco, otandosi, di tanto in tanto, la concentrazione intorno ad un di simili manufatti.

hiaro che la ricerca andrebbe ripresa, sviluppata ed allargata agli entri della montagna grossetana soprattutto per tentare di rico- la fitta rete di scambi e commerci intercorsa con i territori ianura.

proprietà dei boschi non appare concentrata nelle mani di una a oligarchia come dimostra l'elevato numero di famiglie testi- to dalle *Tavole indicative dei proprietarj*. Sono, infatti, n. 30 nella ; n. 62 nella sez. E; n. 100 nella sez. F; n. 66 nella sez. G; n. 33 ez. H; n. 10 nella sez. L; n. 94 nella sez. M; n. 94 nella sez. N; nella sez. O ed, infine, n. 10 nella sez. P.

particolare l'elevata polverizzazione dei proprietari riscontrata ez. N detta Gravilona corrisponde in pieno a quella distribuzione e ai Paesani sopra ricordata Pecci.

nportanza economica e commerciale di questa selva era stata già ziata dallo Statuto del 1571 [20] che la ricorda anche per i folti di cerri, querce e farnie.

poi notato come gli abitanti di Castel del Piano, al fine di ficare la propria alimentazione, abbiano cercato, nel corso dei

---

tuti di Castel del Piano ... cit., Distintione I, 12; Distintione III, 46; Distintione IV, Distintione V, 2, 3, 6, 8, 20 *passim*. La selva è ricordata anche dalla *Relazione* del i per la quale si rimanda alla nota 5.

secoli, di far convivere altri tipi di colture con gli alberi di castagno dando, così, vita ad un paesaggio agricolo alquanto articolato[21].

Appaiono, così, piante di castagno in zona di pastura semplice[22], di pastura con olivi[23], di pastura con querce[24], in terreni destinati alla produzione dei cereali[25], in terreni lavorativi vitati, olivati e con altre piante da frutto[26] ed inoltre nei prati[27].

Il prodotto una volta trattato negli essiccatoi era portato al mulino per essere trasformato in farina. Nella comunità di Castel del Piano erano funzionanti all'epoca dell'attivazione del Catasto leopoldino 11 mulini posti esattamente nella sez. F (part. 232, di mq. 61,20); nella sez. G (partt. 331, di mq. 65,28; 336, di mq. 89,76; 1.158 con casa annessa, di mq. 57,12; 1.162 con annesso sodo, di mq. 395,08), nella sez. H (partt. 247, di mq. 34; 665 diruto, di mq. 226,10); sez. M (partt. 263 bis «Casa ad uso di Molino», di mq. 114,92; 559, di mq. 244,80); sez. O (part. 132, di mq. 27,20) e sez. P (part. 117 con annesso forno, di mq. 110,16).

Anche in questo caso non si ha alcun accentramento di proprietà trattandosi di undici intestatari diversi. Un particolare accenno merita poi il molino di proprietà del sig. Giulio Placidi Nobili sito nella sez. M detta Paradiso (part. 296, di mq. 100,64). Esso è posto nei pressi di

[21] Cfr. anche le osservazioni di G. CHERUBINI, *L'Italia rurale* ... cit., p. 165 che riporta la preziosa testimonianza di Pier de' Crescenzi, agronomo bolognese vissuto nel secolo XIV, secolo cui i piantoni di castagno potevano anch'essere messi a dimora «ne' seminali campi».

[22] Cfr. nella sez. B. le partt.: 123, 134, 173, 194, 217-219 quater, 417-422, 429, 432 bis, 460, 465, 467, 574 e 664; nella sez. E, la part. 189; nella sez. G, la part. 1065; nella sez. H, le partt. 216, 224, 227, 231, 233-234, 275, 278-300 ter, 302, 306, 489-490, 493, 506, 866, 883, 1291-1294, 1296, 1299 e 1316; nella sez. O, le partt. 39, 109 bis, 146, 158 e 267; nella sez. P, la part. 2.

[23] Cfr. nella sez. G, la part. 1038; nella sez. H, le partt. 270 e 305.

[24] Cfr. nella sez. H, le partt. 200, 263, 266-268, 1289-1290 e 1327-1331. Va pure osservato che esistono boschi misti di quercie e castagni, vd. sez. H, partt. 264-265 e 1318.

[25] Cfr. nella sez. B. le partt. 128, 189-191, 220, 230, 374, 381, 399, 416, 581, 648, 671, 676, 678, 712, 731 e 763; nella sez. F, la part. 363; nella sez. G, la part. 835; nella sez. M, le partt. 10, 87, 90-91, 99, 474, 674-674 ter; nella sez. O, la part. 116.

[26] Cfr. nella sez. H, le partt. 308, 310, 886, 1278, 1341 e 1344.

[27] Cfr. nella sez. B le partt. 708-711.

siccatoi (partt. 293 e 303, rispettivamente di mq. 34 e 76,16) ed entato da una gora che viene utilizzata anche per la limitrofa a (part. 297, di mq. 285,60)[28]. Dalla documentazione in questa revemente esposta si rileva dunque come la funzione basilare dalle castagne nell'alimentazione degli abitanti di Castel del Piano nasta inalterata dal secolo XVI e XIX e come, in questa zona montagna Amiatina, come già indicato dall'Imberciatori, «non ci ame ma solo quando ci fossero castagne».

Ferriera di proprietà della comunità di Castel del Piano è ricordata da Gherardini in *rici* ... cit., p. 41, mentre una seconda del sig. «Cav. e Bartolomeo Bandinelli, (...) cqua dal fosso del Bugnano et è andante, et in questa si lavora vena di ferro. e Fittuari per servizio di essa tagliano legna di Faggio nella Montagna della per far Carbone, e dicono che si tagliano senza riguardo alcuno, con pericolo anco a. Ve n'era anco un'altra, l'edifizio della quale, e la casa sono in oggi disfatte [...]» . 96; v. anche G. PRUNAI, *Relazione anonima sulle condizioni della Maremma agli inizi to di Pietro-Leopoldo*, Grosseto 1962, (estratto) p. 8.

APPENDICE

Antico catasto di Castel del Piano

Particella	Estensione	Numero dei proprietari	Posizione	*Alia*
Sezione B				
65	84	1	Isolato	
101	660	1	In un complesso costituito da «Casa colonica, Capanna»	
384	100	1	Presso un castagneto	
450	126	1	Presso un castagneto	
479	90	1	Isolato	
568	140	2	Vicino ad una casa colonica	
599	73	2	Vicino ad una casa colonica	
600	106	1	Vicino ad una casa colonica	
621	42	1	Presso un castagneto	
677	96	2	In un lavorativo con castagni	
730 bis	90	1	In un lavorativo con castagni	
794	36	3	Vicino ad una casa	
Sezione E				
92	48	1	Presso un castagneto	
94	60	1	Presso un castagneto	
95	70	1	Presso un castagneto	
106	70	2	Presso un castagneto	
109	80	3	Presso un castagneto	
120	112	1	Presso un castagneto	
121	72	1	Presso un castagneto	
122	96	1	Presso un castagneto	
132	182	2	Presso un castagneto	
133	168	2	Presso un castagneto	
135	80	2	Presso un castagneto	

Partic
142
161
Sezione
18
30
38
39
53
54
72
92
99
108
127
130
140
145
151
161
173
181
207
209
247
265
271
278
307

Segue: Antico catasto di Castel del Piano

la	Estensione	Numero dei proprietari	Posizione	*Alia*
	168	1	Presso un castagneto	
	56	1	Presso un castagneto	
	112	2	Presso un castagneto	
	140	2	Presso un castagneto	
	84	1	Presso un castagneto	
	98	1	Presso un castagneto	
	60	1	Presso un castagneto	
	80	1	Presso un castagneto	
	96	1	Presso un castagneto	
	120	1	Presso un castagneto	
	120	2	Presso un castagneto	
	120	1	Presso un castagneto	
	224	3	Presso un castagneto	
	100	1	Presso un castagneto	
	100	1	Presso un castagneto	
	140	1	Presso un castagneto	
	180	1	Presso un castagneto	
	60	1	Presso un castagneto	
	120	1	Presso un castagneto	
	240	1	Presso un castagneto	
	64	1	Presso un castagneto	
	80	1	Presso un castagneto	
	168	1	Isolato	
	160	1	Isolato	
	208	2	Nei pressi di una casa	
	112	1	Presso un castagneto	
	56	1	Presso un castagneto	

Segue: Antico catasto di Castel del Piano

Particella	Estensione	Numero dei proprietari	Posizione	*Alia*
310	48	1	Presso un castagneto	
342	60	1	Isolato	
379	80	1	Isolato	
397	120	2	Presso un castagneto	
401	96	1	Presso un castagneto	
410	64	1	Presso un castagneto	
415	100	1	Presso un castagneto	
422	240	1	Presso un castagneto	
439	100	3	Presso un castagneto	
457	100	3	Presso un castagneto	
471	100	1	Presso un castagneto	
481	69	1	Vicino ad una casa	
482	57	1	Vicino ad una casa	
482 bis	36	1	Vicino ad una casa	
486	100	1	Vicino ad una casa	
487	43	1	Vicino ad una casa	
496	36	1	Vicino ad una casa	
497 bis	25	1	Vicino ad una casa	
506	84	1	Vicino ad una casa	
507	80	1	Vicino ad una casa	
511	89	1	Isolato	
512	77	1	Isolato	
514	138	1	Isolato	
525	96	2	Presso un castagneto	
529	96	1	Presso un castagneto	
532	120	1	Presso un castagneto	
536	80	2	Isolato	
541	90	1	Isolato	
545	89	1	Presso un castagneto	
545 bis	73	1	Presso un castagneto	
545 ter	69	1	Presso un castagneto	

P
545
545
545
573
582
586
Sezione
8
276
309
311
327
334
340
467
475
566
567
710
818
889
900
931
918
919
924
931
1011
1098
1168
1245
1267

Segue: Antico catasto di Castel del Piano

rticella	Estensione	Numero dei proprietari	Posizione	*Alia*
quater	52	1	Presso un castagneto	
quinque	55	1	Presso un castagneto	
sesto	58	1	Presso un castagneto	
	216	3	Presso un castagneto	
	180	1	Presso un castagneto	
	200	1	Presso un castagneto	
G				
	48	3	Presso un castagneto	
	120	1	Presso una casa	
	168	1	Isolato	
	360	1	Presso una casa	
	168	1	Presso un castagneto	
	208	1	Presso un castagneto	
	80	1	Isolato	
	116	1	Presso una casa	
	107	1	Presso una casa	
	96	1	Presso una casa	
	45	3	Presso una casa	
	36	1	Presso una casa	
	176	2	Presso un castagneto	
	144	2	Presso un castagneto	
	48	1	Presso un castagneto	
	140	2	Presso un castagneto	
	80	1	Presso un castagneto	
	80	3	Presso un castagneto	
	156	1	Presso un castagneto	
	48	1	Presso un castagneto	
	480	3	Isolato	
	60	1	Presso un castagneto	
	208	1	Presso una casa	
	224	1	Presso un castagneto	
	80	1	Presso un castagneto	

Segue: Antico catasto di Castel del Piano

Particella	Estensione	Numero dei proprietari	Posizione	*Alia*
1313	112	1	Presso un castagneto	
1315	48	1	Presso un castagneto	
1330	320	1	Presso un castagneto	
Sezione H				
304	80	2	In una pastura con castagni	
309	396	1	Isolato	
350	52	1	Presso una casa	
592	544	1	In un complesso costituito da «Casa colonica e Chiostra»	
879	112	1	In una pastura con castagni	
888	168	1	Isolato	
1287	224	1	In una pastura con castagni e quercie	
1288	128	1	In una pastura con castagni e quercie	
1337	192	1	Isolato	Diruto
1338	160	2	Isolato	Diruto
1342	60	1	Isolato	
Sezione L				
80	44	1	Isolato	
Sezione M				
40	38	1	Isolato	
53	65	1	Isolato	
68	70	1	Presso un castagneto	
73	80	1	Presso un castagneto	
84	70	1	Presso un castagneto	
92	48	1	Presso un castagneto	
176	48	1	Isolato	

Partic
181
212
284
285
293
303
314
357
442
447
452
458
462
464
468
490
496
542
568
573
583
628
651
658
663
665
676
726
746

Segue: Antico catasto di Castel del Piano

la	Estensione	Numero dei proprietari	Posizione	*Alia*
	48	1	Isolato	
	96	1	Isolato	
	240	3	Presso un castagneto	
	60	1	Presso un castagneto	
	100	1	Isolato	
	224	1	Presso una casa	
	24	1	Presso una casa	
	120	3	Presso una casa	
	476	1	Presso un castagneto	
	165	1	Presso un castagneto	
	54	1	Presso un castagneto	
	160	1	Presso un castagneto	
	252	1	Presso un castagneto	
	48	1	Presso un castagneto	
	96	1	Presso una casa colonica	
	56	1	Presso un castagneto	
	70	1	Presso un castagneto	
bis	48	1	Presso una casa	
	84	1	Presso una casa	
bis	60	1	Presso una casa	
	80	1	Presso un castagneto	
	100	1	Presso un castagneto	
	60	4	Presso un castagneto	
	96	1	Presso una casa	
	84	1	Presso una casa	
	24	1	Presso un castagneto	
	96	1	Presso un castagneto	
	36	1	Isolato	
	48	1	Presso un castagneto	

Segue: Antico catasto di Castel del Piano

Particella	Estensione	Numero dei proprietari	Posizione	*Alia*
759	126	1	Presso un castagneto	
765	84	1	Presso un castagneto	
782	264	1	Presso un castagneto	
796	192	1	Presso un castagneto	
804	48	1	Presso un castagneto	
824	98	1	Presso un castagneto	
831	216	1	«Capanna e seccatojo» presso un castagneto	
865	112	1	Presso un castagneto	
Sezione N				
16	120	2	Presso un castagneto	
23	100	1	Presso un castagneto	
26	80	2	Presso un castagneto	
44	70	1	Presso un castagneto	
51	80	1	Presso un castagneto	
65	160	1	Presso un castagneto	
68	196	1	Presso un castagneto	
72	80	2	Presso un castagneto	
83	64	1	Presso un castagneto	
86	40	1	Presso un castagneto	
105	140	2	Presso un castagneto	
109	100	1	Presso un castagneto	
110	80	1	Presso un castagneto	
123	90	1	Presso un castagneto	
130	230	1	Con annesso sodo	
131	180	1	Isolato	
137	60	1	Presso un castagneto	
143	160	1	Presso un castagneto	
144	180	1	Presso un castagneto	
255	168	1	Presso un castagneto	

Parti
26
30
32
34
35
36
37
52
52
Sezion
11
12
28
29
32
32
34
34
36
Sezion
15
16
19
22
25
26
29
40

Segue: Antico catasto di Castel del Piano

ella	Estensione	Numero dei proprietari	Posizione	*Alia*
5	140	1	Presso un castagneto	
3	80	1	Presso un castagneto	
3	100	1	Presso un castagneto	
3	100	2	Presso un castagneto	
7	140	1	Presso un castagneto	
7	100	1	Presso un castagneto	
0	100	2	Presso un castagneto	
1	100	2	Presso un castagneto	
3	70	1	Presso un castagneto	
O				
3	64	1	Presso una casa colonica	
0	80	1	Presso una casa colonica	
3	64	1	Presso un castagneto	
5	45	1	Presso una casa	
0	80	2	Presso un castagneto	
3	84	1	Presso un castagneto	
2	48	2	Presso un castagneto	
3	48	1	Presso un castagneto	
3	168	1	Isolato	
P				
2	22	2	Presso una casa	
7	56	1	Presso una casa	
3	294	2	«Forno e seccatojo»	
2	135	1	Isolato	
3	33	1	Presso una casa	
1	26	1	Presso una casa	
2	44	2	Presso una casa	
1	45	1	Presso una casa	

ANNA LIA BONELLA

I libri di cucina del Collegio Nazareno di Roma (secolo XVII) *

Nel corso del lavoro di ordinamento e di inventariazione dell'archivio del Collegio Nazareno di Roma si è più volte avuto modo di constatare come la tipologia della documentazione conservata consenta ampie e svariate indagini su particolari aspetti della vita quotidiana di quella comunità scolastica e religiosa, andando quindi al di là dei dati istituzionali ed amministrativi che sempre un archivio fornisce. Per quanto riguarda in particolare il tema del trattamento alimentare riservato alla «famiglia» del Collegio, può offrire numerosi spunti di ricerca una serie di registri, denominati per l'appunto Libri delle spese cibarie, che presenta caratteri di continuità e ricchezza di dati. Le informazioni riportate, integrate con quanto testimoniato da documentazione di carattere più generale (atti notarili, giornali delle entrate e delle uscite, giustificazioni e bilanci) permettono di delineare giorno per giorno il quadro esauriente della vita alimentare della comunità.

Ricordiamo che il Nazareno[1] ebbe quale ispiratore spirituale e primo rettore Giuseppe Calasanzio, fondatore dell'Ordine dei Padri Scolopi, ed iniziò l'attività nel 1630 a seguito delle volontà testamentarie e dei lasciti disposti nel 1622 dal cardinale Michelangelo Tonti, amico del Calasanzio ed estimatore del suo pensiero pedagogico. Nelle intenzioni del fondatore il Collegio avrebbe dovuto «accogliere nutrire ed istruire» gratuitamente 12 giovani poveri ed intelligenti, mantenendosi grazie alle rendite provenienti dai beni ereditati in Romagna, ed usufruendo del bel palazzo romano posto alla Chiavica del Bufalo

* *Il lavoro è già stato pubblicato in «Archivum Scholarum piarum», XIII (1989), pp. 139-154.*

[1] Per la storia del Collegio Nazareno, v. soprattutto A. LEONETTI, *Memorie del Collegio Nazareno*, Roma 1882 e P. VANNUCCI, *Il Collegio Nazareno*, Roma 1930.

o S. Andrea delle Fratte, acquistato proprio a tale scopo dal
nale negli ultimi tempi della sua vita. Ma la realizzazione del
tto testamentario fu ostacolata soprattutto da due elementi: in
o luogo gli Scolopi incontrarono grandi difficoltà a venire in
sso dell'eredità a causa delle contestazioni dei familiari del cardi-
in secondo luogo intervennero contrasti di natura religiosa
tica che determinarono l'allontanamento del Calasanzio dal suo
alla guida dell'Ordine (nel 1643) e poi lo scioglimento, durato
i venti anni (dal 1646 al 1669) dell'Ordine stesso[2].
nostante tali importanti rivolgimenti il Collegio però non inter-
mai nel corso del XVII secolo la propria attività, anche se le
tanze descritte determinarono un avvio dell'attività stessa ed una
ne finanziaria piuttosto contrastate e difficili.
si accorse presto che per poter mantenere il Collegio non erano
enti le scarse rendite provenienti dalla Romagna (la parte più
tente di queste era bloccata dalle liti in corso, anch'esse peraltro
costose); il palazzo alla Chiavica del Bufalo fu affittato per
ne ricavare un'entrata necessaria, ma non ancora sufficiente, per
ntenimento della comunità e il Collegio, tra il 1634 e il 1689, si
rì più volte da una casa all'altra di Roma.
partire dal 1643-1645 cominciarono quindi ad essere accolti nel
gio, accanto agli «alunni a posto gratuito», anche alcuni convittori
amento, prima in percentuale non significativa e poi in numero
e più consistente: i convittori furono così 12 nel 1661 ed ancora
1686, ma divennero 28 nel 1691, 30 nel 1696 e forse 38 nel 1700[3].

Ordine fu soppresso nel 1646 per volontà di Innocenzo X Pamphili e, dopo una
zione solo parziale avvenuta nel 1656, fu reintegrato totalmente nel 1669, per iniziativa
ente IX Rospigliosi.

gli anni 1628-1631, nel momento in cui il Calasanzio è attivamente impegnato nel
tentativo di avviare l'attività del Collegio, le entrate costituite dai beni di Cesena
ano ad un totale di 684.68 scudi, la pigione del palazzo alla Chiavica del Bufalo rende
0 scudi annui ed altri 180 scudi circa si ricavano dai canoni di alcune casette e botteghe
Collegio è proprietario, per un totale di entrate pari a circa 1.400 scudi. Le spese
ano invece a circa 1.700 scudi, dei quali circa 500 destinati alla alimentazione di
i e 4 religiosi. Nel 1661 invece il Collegio ospita, oltre a 12 alunni ed 8 religiosi,
2 convittori a pagamento, che rendono complessivamente 720 scudi l'anno (con una
ensile di 6 scudi pro capite): pertanto il bilancio arriva quasi al pareggio, con 2021.85
entrata e 2024.85 scudi in uscita, cfr. ARCHIVIO DEL COLLEGIO NAZARENO, Roma
n poi ACN), *Fogli di bilancio*, 1631 e 1661.

In sostanza il Collegio, almeno fino all'ultimo decennio del secolo, non è una comunità che si possa in alcun modo definire ricca e pertanto i dati relativi all'alimentazione che si andranno esponendo vanno riferiti ad una realtà contraddistinta da una situazione economica garantita ma non privilegiata [4].

Per delineare il quadro completo dell'alimentazione nel Collegio è comunque necessario prendere in considerazione, oltre ai Libri delle spese cibarie dei quali si parlerà più diffusamente avanti, anche la documentazione attestante i consumi cosiddetti fissi, relativi cioè a quegli alimenti che non venivano acquistati e pagati giorno per giorno ma il cui approvvigionamento era stabilito per contratto, in genere annuale. Occorre poi far riferimento alla documentazione attestante l'autoconsumo, relativo cioè a quei generi che il Collegio era in grado, almeno in parte, di produrre in proprio per il consumo interno: fanno parte di questo gruppo i prodotti cerealicoli e vinicoli, provenienti nel '600 rispettivamente dai possedimenti di Romagna e dalla vigna romana — prima affittata e poi acquistata a metà del secolo — a porta S. Pancrazio.

Per quanto riguarda i primi anni di attività del Collegio è possibile trarre notizie significative dal Libro dell'entrata e dell'uscita relativo al periodo 1631-1646 [5].

Nel 1631 la cifra mensile stanziata per il vitto di 5 padri scolopi e di 8 alunni ammonta a 25 scudi complessivi, pari a scudi 1.92 mensili pro capite, e tale disponibilità resta pressoché inalterata fino a tutto il 1638.

[4] Fra le numerose testimonianze delle difficoltà economiche dei primi anni del Collegio, si vedano soprattutto le *Annotazioni della fondatione della congregatione e religione dei chierici regolari Poveri della Madre di Dio delle Scuole pie*, scritte in tre tomi dal p. V. Berro (ora edite in «Archivum scholarum piarum» 21-22, Roma 1987) il quale a partire dal 1631 fu almeno per un anno incaricato dal Calasanzio di amministrare il Nazareno. Il Berro testimonia come «la maggior parte del vitto si poneva (...) dalle limosine che venivano per la nostra povera Religione, et questo fu anche per più anni, et io lo so per pratica, perché fui il primo Superiore o Rettore di quello, e per mantenimento delli giovanetti esso stesso mi dava il danaro, e per spendere poco mandava delle cose mangiative, che venivano per la casa di S. Pantaleo dalle nostre case di fuori, et per sparmio io stesso andavo al forno con la saccoccia a pigliare il pane e per le piazze per altre robe per avanzare lo sportarolo o fachino» (*ibid.*, pp. 188 e seguenti).

[5] Si sono in particolare consultati i capitoli: *Spese nel vitto per li Padri et Alunni*, cc. 8 sgg.; *Compra del vino*, c. 12; *Conto del fornaro*, c. 346; *Spese dell'olio*, c. 217.

orso del 1639 assistiamo invece ad una progressiva contrazione
mero delle «bocche» (da 9 fino a 2) e delle spese, che si riducono
scudi del mese di maggio fino agli 80 baiocchi di agosto.
l'anno successivo la situazione sembra stabilizzarsi sul numero
ca 21-22 presenze (8 padri scolopi e 13-14 alunni) per nutrire
i si spendono ancora 25 scudi, pari questa volta a scudi 1.19
li *pro capite*; pertanto sembra che si stabilizzi e si istituzionalizzi
tivamente l'attività del Collegio, ma che nello stesso tempo si
chi una parziale contrazione dei consumi. È comunque interes-
verificare in concreto l'andamento relativo al consumo di alcuni
quali il pane, il vino e l'olio per i quali il Libro dell'entrata
'uscita riporta i dati annuali.

e[6]. Si consuma sempre pane bianco a decina, «buono, recipiente
condizionato», in «cacchiarelle e pagnottelle». Nel 1633 per 13
ne si spendono complessivamente 96 scudi per 12 rubbi di grano,
udi il rubbio. Da un rubbio di grano si ricavano, per contratto,
cine di pane bianco; dai suddetti 12 rubbi di grano si ricavano
to 5.400 libbre di pane[7]. Si ha quindi un consumo generale di
1.800 chili di pane ogni anno, pari a circa 138 chili l'anno pro
e dunque un consumo medio giornaliero di circa 300 grammi[8].
anni immediatamente successivi il consumo di pane aumenta,
aumento è presumibilmente legato alle difficoltà economiche

---

i dati relativi al pane si è fatto riferimento anche alla serie *Strumenti* dell'Archivio del
Nazareno.

il valore delle unità di peso e di capacità si è fatto riferimento ad A. MARTINI,
di metrologia ossia misure, pesi e monete in uso attualmente e anteriormente presso tutti
Torino 1883 (rist. anast. Roma 1976). In particolare i valori ricorrenti sono: per
libbra = kg. 0,339; decina (10 libbre) = kg. 3,39; rubbio di grano (640 lib-
kg. 217; rubbio di granone e legumi (720 libbre) = kg 244; per la capacità: scorzo
= l. 13,3; barile di vino = l. 58,3; boccale d'olio = l. 2,05. L'unica eccezione rispetto
ale ... cit., è costituita dal valore della «botte» di vino, per la quale è documentata
acità pari ad 8 barili (cfr. ACN, *Libro dell'entrata e dell'uscita* 1631-1646) e non 16 barili
Manuale ... cit., p. 598).

ricordi che negli anni 1651-1655 la disponibilità media annuale del grano per un
di Roma era di 233 chilogrammi: così J. REVEL, *Les privilèges d'une capitale:*
sionnement de Rome à l'époque moderne, in «Annales E.S.C.» XXX (1975), pp. 563-574:
nevole supporre che più della metà dell'intera disponibilità fosse destinata al pane.

nelle quali, come si è accennato, si trovò il Collegio. Nel 1637, ad esempio, il Collegio acquista dal fornaio a Monte Magnanapoli, altri 18 rubbi, spendendo complessivamente 190 scudi e giungendo ad una eccezionale dotazione media pro capite di circa 700 grammi di pane al giorno.

Quando, a partire dal 1640, la famiglia si stabilizza intorno alle 20-25 persone, il consumo medio quotidiano scende nuovamente a circa 300 grammi *pro capite*, e si può quindi ipotizzare il ristabilirsi di una maggior equilibrio alimentare. Si deve comunque sempre tenere presente che i valori medi relativi ai consumi, ricavati da suddivisioni ed articolazioni delle cifre complessive non devono considerarsi in maniera rigida: non tengono conto infatti degli usi diversi ai quali possono essere destinate le scorte alimentari. Ad esempio, il 1 luglio del 1631 tale Oliveti, che gode di un legato testamentario del cardinal Tonti, non potendo essere pagato in denaro riceve il saldo del suo credito in «parte di pane e vino»[9].

Vino. È, al pari del pane, un alimento principe che non manca mai alla mensa del Collegio; il riconoscimento delle sue qualità nutritive e ricostituenti sono una costante della cultura alimentare che stiamo analizzando. Gli alunni ne bevono un bicchiere «adaquato» per la prima colazione e ne consumano altresì a pranzo e a cena, e tale uso è dettato dalle stesse *Regole*[10].

Un moderato consumo di vino è previsto anche nei periodi di più rigoroso digiuno: in tali occasioni gli stessi padri scolopi saranno «contenti tantum pane et aqua et pulmento uno, ut moris est, seu etiam modico vino propter stomachum, superioribus arbitrio»[11]. Esiste la consapevolezza che nel vino «luxuria est, teste Apostolo», ma tale minaccia può essere scongiurata da un consumo ragionevole, «ne sit pretiosum, aut purum, praecipe junioribus».

---

[9] ACN, *Giustificazioni*, 1631.

[10] Le Costituzioni del Collegio Nazareno, conservate nell'archivio del Collegio, sono pubblicate in A. LEONETTI, *Memorie* ... cit., pp. 2020-2211. Si veda in particolare il cap. 5, *Del refettorio*.

[11] *Constitutiones religionis clericorum regularium Pauperum Matris Dei Scholarum piarum*, Romae, Typis Contedini, MDCCCXXVII, pars II, cap. IV, n. III e VII.

i enunciazioni di principio trovano un effettivo riscontro negli nei consumi quotidiani: dopo gli alti e bassi dei primi dieci anni ollegio, il consumo del vino subisce infatti, a partire dal 1640, tevole incremento.

1633 si spendono 180 scudi per la provvigione di 12 botti di da 8 barili ciascuna, in ragione di 15 scudi per ciascuna botte. cantina del Collegio, che all'epoca ricordiamo ospitava 13 perso- è un rifornimento di 96 barili di vino, pari ad una dotazione annuale di 7 barili e mezzo a testa [12].

1637, anno per il quale si è documentata una ingente spesa per e (190 scudi), si acquistano, con 110 scudi, 55 barili di vino, con ontrazione di circa il 40 % rispetto a quattro anni prima, la qual sembra confermare l'ipotesi di un relativo impoverimento della in occasione di un momento di accentuata crisi economica del gio.

gli otto anni compresi tra il 1631 e il 1638 si spendono per il complessivamente 1.052 scudi circa, con una media annuale di cudi; nel triennio 1639-1641 la spesa complessiva sale invece 7 scudi, pari a circa 450 scudi l'anno, e la cifra si è quindi più iplicata giungendo ad un ipotetico consumo medio *pro capite* di 2 litri al giorno [13]. Le quantità che stiamo citando sono comunque per eccesso, perché le cifre dalle quali si desumono sono com- ve delle spese di trasporto. Sempre a parte sono invece registrate se relative ai contenitori, quali ad esempio, nel 1641, le spese n «bottatone grande di legno» ovvero per la «compra di cerchi cerchiare la botte» [14].

cquisto del vino si articola poi nelle qualità e nel prezzo: il gio si rifornisce soprattutto da Velletri, Frascati, Grottaferrata e, sura minore, da Castelvetrano, da Marino e da Torri in Sabina.

---

barile di vino contiene circa 58 litri. Pertanto la dotazione media annua pro capite stata di circa 435 litri, pari a poco più di un litro al giorno.

così elevato consumo di vino è testimoniato anche per la Roma medievale: cfr. A. ESI, *Le spese «in victualibus» della «Domus helemosine Sancti Petri»*, in «Archeologia le», VIII (1981), pp. 193-225. Secondo Cortonesi i *familiares* della *Domus* consumavano litri e mezzo di vino al giorno pro capite, *ibid.*, p. 201.

CN, *Libro dell'entrata e dell'uscita* 1631-1646, c. 215.

Saltuariamente si ordinano provvigioni più ricercate: nel 1642 è documentato ad esempio l'acquisto di 18 barili di vino di Saragozza, che costa 26 giulii il barile (e tale prezzo è circa il doppio di quello delle normali provvigioni); nel 1643-1644 è la volta di 12 barili di Greco d'Ischia, conservato nella apposita «botte grecale» [15].

Anche nel caso del vino poi, una parte delle scorte era usata per effettuare pagamenti in natura. Nel 1646, ad esempio, il muratore riceve 26 barili di vino di Marino «a conto della fabricha alla Chiavicha del Bufalo (...) a ragione di scudi 8 e mezo la botte» [16].

A partire dal 1644-1645 si fa riferimento alla vigna del Collegio posta a porta San Pancrazio. Considerando le ingenti spese sostenute per il vino, l'acquisto della vigna dovette sicuramente rappresentare un buon affare per il Collegio, anche se la produzione in proprio del vino, lungi dall'essere costante, oscilla notevolmente a seconda delle annate [17]. Quando le colture furono bene avviate — per i primi anni abbiamo infatti notizia di successivi scassi e ristrutturazioni — con la vigna di Monteverde il Collegio arriva a produrre circa il 50 % del vino consumato. Negli anni 1685-86, ad esempio, quando il Collegio ha ormai raggiunto una discreta stabilità finanziaria grazie soprattutto alle entrate garantite dai convittori [18], con una famiglia complessiva di 44-45 unità, nella cantina del Collegio sono conservati 340 barili di

[15] L'importanza di un rifornimento di vino di buona qualità è sottolineata dallo stesso Giuseppe Calasanzio in un'epistola del 1620 inviata all'economo delle Scuole Pie: «se per caso il vino di casa non fussi appropriato V.R. ne compri un barile o un carratello che possa anco servir per li ammalati quando ne beveranno et per le messe» (dall'*Epistolario di San Giuseppe Calasanzio*, edito e commentato da L. PICANYOL, Roma 1950, II, p. 113, lettera n. 59: devo la segnalazione al padre Osvaldo Tosti, archivista generale dell'Ordine degli Scolopi).

[16] ACN, *Giustificazioni*, 1646.

[17] Ad esempio, dal 1657 in poi, si oscilla da una produzione minima di 30 barili di vino nel 1662, alle punte massime di 150 barili nel 1665 e 160 barili nel 1686. Dai bilanci della gestione della vigna, che a partire dal 1657 sono registrati sui Libri delle spese cibarie, risulta che per la vigna si spendono ogni anno tra i 100 e i 200 scudi comprensivi del mantenimento del terreno e della paga del vignaiolo. Oltre al vino, dalla vigna si ricavano annualmente una discreta quantità di legumi (fagioli, lenticchie, ceci, fave e favette), ortaggi e frutta che, a seconda dei casi erano sufficienti a coprire il consumo del Collegio ovvero bastavano «per alcune volte» ed infine tra le 5.000 e le 6.000 fascine.

[18] I convittori procurano un'entrata di 1127.79 scudi su un totale di 2566.77 scudi, ACN, *Fogli di bilancio*, 1686.

lei quali 180 comprati e 160 prodotti. Considerando sempre il
edio, il consumo individuale *pro capite* (poco più di un litro al
) si mantiene sostanzialmente costante su un valore elevato per
l secolo.

Per l'acquisto dell'olio il Collegio si rivolge con grosse ordi-
agli «ogliarari» romani pagando un prezzo che, all'ingrosso,
tra i 20 e i 24 baiocchi al boccale nei primi anni (1630-1650)
18 baiocchi documentati nei bilanci rispettivamente del 1691
692.

corta è annuale[19]: nel 1632 ci si rifornisce dall'ogliararo Paolo
e di «bocali ducento cinquanta d'oglio a ragione di baiochi 20
le per la provisione del presente anno (...) et baiochi 40 per la
ra».

e può con qualche ragione dedurre che la disponibilità media
iera *pro capite* era di circa 0,10 litri, e questa dotazione è desti-
rimanere sostanzialmente costante (con oscillazioni di pochi
mi) per tutto il XVII secolo.

è possibile però spingersi oltre questo dato perché le cifre
entate sono comprensive dell'olio per uso alimentare e per
nazione[20].

arte tali consumi fissi, contraddistinti come si è detto da un
vigionamento annuale o comunque plurimensile, è poi possibile
e più in dettaglio verso la conoscenza dell'alimentazione quoti-
grazie ai dati riportati dalla serie dei Libri delle spese cibarie.

---

olte però le scorte finiscono e bisogna ricorrere all'acquisto al minuto: tra le spese
arie del gennaio 1648 troviamo registrata l'uscita di 15 baiocchi «per oglio mezzo
reso per esser finita la provisione prima di ricomprarlo all'ingrosso», ACN, *Cibarie*,
, c. 59.

nel Bilancio del 1691: è registrata in uscita la cifra di scudi 89.60 spesi per «bocali
ucina, studio, dormitorio et altro a baj 16 il bocale». D'altra parte l'uso promiscuo
simo olio per illuminazione e cucina era forse un fatto relativamente diffuso: il
, ad esempio, nel *Tableau de l'agricolture toscane* del 1801, afferma che nella alimenta-
quella regione «una grande risorsa (...) è l'olio (...) non solamente per lume, ma
r condire gli erbaggi (...) i quali in tal guisa divengono più saporiti e nutritivi»
F. VALSECCHI, *L'Italia nel Seicento e nel Settecento*, Torino 1967).

Questa serie, purtroppo priva del primo registro, è poi pressoché integra a partire dal 1643 per tutto il '600[21].

I registri delle cibarie venivano compilati quotidianamente non con un fine «dietetico» ma, come sempre accade, con un fine amministrativo-contabile. Contengono infatti le registrazioni distinte delle spese ordinarie (per il vitto) e straordinarie (suppellettili e scorte per il magazzino) che lo spenditore effettuava ogni giorno e in contanti.

Il computista che compilava il registro, che serviva poi per la rendicontazione al rettore del Collegio e successivamente agli Uditori della Sacra Rota, segnava dunque, nella parte sempre preponderante dedicata alla spesa ordinaria, le spese relative ai vari generi alimentari acquistati, indicando anche la tipologia di tali generi[22].

Ogni giorno il maggior rilievo è dato alla spesa relativa alla pietanza principale, costituita nella quasi totalità dei casi da carne vaccina[23], da uova o, in misura minore, da pesce fresco.

Il consumo di questi tre alimenti comporta in totale una spesa non molto dissimile[24], che copre più della metà dell'intera cifra quotidiana:

---

[21] Il più antico registro delle spese cibarie conservato nell'archivio porta la segnatura «n. 2» e comprende il periodo maggio 1643-giugno 1646. Vi è poi una seconda lacuna tra gli anni 1650 e 1656, ma in questo secondo caso la dispersione del registro mancante deve essere più antica, visto che la numerazione — presumibilmente settecentesca — non subisce interruzioni ed è continua dal 1649 al 1656. La serie prosegue poi integra fino alla metà del XIX secolo.

[22] Secondo J. Revel (*Les privilèges* ... cit., p. 564) è assai discutibile l'attendibilità delle fonti di carattere fiscale ed amministrativo quando si vuole ricavarne notizie relative alle disponibilità alimentari «medie pro capite»: tali fonti, riportando dati generali riferentesi a contesti altrettanto generali e complessi, non tengono conto dell'incidenza di frodi e perdite e soprattutto non consentono l'identificazione reale dell'«uomo medio» al quale fanno riferimento. Tale obiezione può probabilmente essere superata per quanto riguarda i *Libri delle spese cibarie* del Collegio Nazareno: infatti in primo luogo questi riguardano una comunità ben precisa (rispetto al numero dei membri, alla loro età ed alle disponibilità economiche del gruppo), ed in secondo luogo scendono nel dettaglio abbastanza per cogliere la misura quantitativa e qualitativa dei generi effettivamente consumati.

[23] Solo di rado sono specificamente menzionati tipi di carne non vaccina. Si mangia agnello o capretto — ma non sempre — nei giorni di Pasqua (così ad esempio nel 1657, nel 1659, nel 1663 e nel 1665). A volte per il pranzo di Natale si portano a tavola una gallina o un gallinaccio (così ad esempio nel 1656 e nel 1680). Ma nella massima parte dei casi il pollame è invece la carne riservata ai malati.

[24] I prezzi, per il mese di luglio del 1646, prevedono per una libbra di carne vaccina baiocchi 3.19; per una libbra di pesce mediamente 4 baiocchi e per un uovo 0.8 baiocchi (ACN, *Cibarie* 1646).

età è pertanto dovuta solo in minima parte a motivi strettamente
mici; trova invece i suoi motivi d'essere in primo luogo nelle
della religione (rispetto dei giorni di magro, delle vigilie e di
eriodi di astinenza), poi nelle disponibilità del mercato ed infine,
ipotizzare, anche nelle scelte più specificamente «dietetiche»
ute dai maestri-amministratori.

artire dal 1646 è indicato non più soltanto il prezzo complessivo
quotidianamente per ciascun alimento ma, soprattutto per la
e le uova, anche la quantità acquistata.

luglio del 1646, ad esempio, il piatto centrale è costituito per
te dalla carne (compresi i 5 giorni in cui alla carne sono associate
a), per 10 volte da uova e solo 2 volte da pesce fresco. Per 26
ne» sono regolarmente acquistate 26 libbre di carne, pari cioè
libbra a testa. Nel caso delle uova, la porzione ne prevede
2, e spesso anche 3, a testa. Sono sempre 2 le uova destinate
un commensale, con l'aggiunta di mezza libbra di carne, quando
anza è mista. È relativamente inferiore la quantità di pesce
se ne acquistano solo 13 o 14 libbre al giorno, con una
one *pro capite* di circa mezza libbra.

almente sono considerati giorni di magro il mercoledì, il venerdì
bato, mentre è pressoché costante il consumo di carne nei tre
consecutivi di domenica, lunedì e martedì e al giovedì.

giorni di astinenza in genere si mangia un po' meno e comun-
ai fuori dai pasti principali[25], mentre sono menzionati di fre-
, nei giorni normali, anche l'antipasto o il postpasto, anch'essi
orti di fegato, salame, carne e uova ecc. che si aggiungono alle
i dotazioni proteiche già ricordate.

passare degli anni si assiste ad un progressivo arricchimento
varietà alimentari. Nel 1646 ciascuno aveva quotidianamente
osizione una libbra di carne, ma per il resto gli alimenti della
ta erano relativamente poco variati, costituiti da una minestra
ta o di cereali, da ortaggi e, quasi ogni giorno, da insalata
a. Poco più di dieci anni dopo la dotazione quotidiana *pro*
li carne vaccina è diminuita (da 1 libbra a 0,68-0,70) ma quasi
troviamo associati alla carne altri alimenti notevolmente

giornata prevede usualmente tre pasti, la colazione, il pranzo e la cena (cfr. *Memorie*
io ... cit., cap. 5, *Del refettorio*).

nutrienti, come salame, prosciutto e fegato o, con frequenza minore, mortadella o salsicce.

Nei giorni di magro, insieme alle uova o al pesce fresco, vengono consumate alici, tonnina, muscimano, tarantello, telline o caviale, riproponendo in sostanza i valori nutritivi della originaria libbra di carne.

Nei due periodi canonici dell'astinenza (in primo luogo la quaresima e, in misura minore, l'avvento[26]) è il pesce a prevalere nettamente sugli altri alimenti magri. Non sono mai indicate le qualità del pesce acquistato: con certezza sappiamo solo, in primo luogo, che si trattava di pesce fresco infatti del pesce conservato è sempre indicata la qualità ed inoltre il prezzo di quest'ultimo è sempre di due o tre volte inferiore a quello del prodotto fresco — e, in secondo luogo, che tale qualità doveva comunque essere piuttosto varia, dal momento che è rilevabile una notevole differenziazione nei prezzi: nella quaresima del 1647, che durò dal 6 marzo fino al 20 aprile, il prezzo pagato quotidianamente per il pesce oscilla notevolmente, da 17 a 48 baiocchi. Le spese minime riguardano i venerdì del periodo quaresimale e le massime le domeniche, quando si spendono per il pesce da 39 a 42 baiocchi complessivi per 15 commensali[27]. La cifra di 48 baiocchi è spesa solo il 25 marzo, giorno festivo dell'Annunciazione, quando si comprò evidentemente del pesce di ottima qualità[28].

[26] Fino al 1668, tranne rare eccezioni, fu rispettata l'astinenza dell'avvento, ma solo a partire dal 16 del mese di dicembre, quindi per una settimana fino al Natale. Gli stessi *Libri delle spese cibarie* documentano però che, dal 1669 in poi, si consumò normalmente la carne anche in quel periodo. Le *Annotazioni* del p. Berro, nel capitolo dedicato al *Modo di vivere degli alunni*, testimoniano che non si richiedeva particolare rigore nei digiuni dei giovani (cfr. *Annotazioni* ... cit., cap. IV).

[27] Cfr. ACN, *Cibarie*, 1647 (marzo).

[28] Una particolarità dei periodi di astinenza è il consumo accentuato di legumi, finalizzato probabilmente a compensare il mancato apporto nutritivo della carne. Alla fine delle registrazioni delle spese ordinarie del mese di marzo del 1665, ad esempio, troviamo la nota «Legumi consumati in tutta la quadragesima» comprendente uno scorzo di fagioli bianchi, uno di favetta, uno di ceci rossi, uno di lenticchie e uno di «cecergia» per un totale di più di 65 chili di legumi. Ciò significa che i 26 commensali del Nazareno consumarono nei 44 giorni della quaresima circa 1 chilo e 400 grammi di legumi ogni giorno. Simili valori si ripetono anche nel 1662 e nel 1663. Note riassuntive delle spese per i legumi sono registrate spesso anche alla fine dei mesi di dicembre, con probabile riferimento alla settimana dell'avvento (così per esempio nel 1658, nel 1659 e nel 1661).

necessità di garantire comunque l'apporto calorico ritenuto ne-
o per una comunità di giovani e giovanissimi (tra i 10 e i 18
irca) è testimoniato altresì dalle diete riservate ai giorni imme-
ente successivi ai periodi di astinenza, quando si verificano dei
propri «recuperi» nutritivi: domenica 21 aprile 1647, giorno di
, sono preparate per la famiglia del Nazareno 28 libbre di carne
uova (circa 2 libbre di carne e 6 uova a testa), accompagnate da
, erba e limoncelli[29]. Analogamente, il periodo dell'avvento ha
conclusione la sera del 24 dicembre: infatti per tutto il '600
o del Natale viene festeggiato con una sostanziosa «colatione
igilia» a base di confetti, torrone, mostaccioli, panpepato e noc-
[30].

parte minore ma non trascurabile dell'apporto proteico nell'ali-
zione degli studenti del Nazareno è rappresentata infine dai
i. Mentre è del tutto occasionale e sporadico il consumo di
è frequente il consumo della ricotta, delle provature e del burro.
ricotta si mangia prevalentemente in inverno e quasi sempre
ento complementare alle uova; non mancano comunque piatti
i ricotta, provature, burro ed ortaggi (soprattutto sedani e zuc-

---

ACN, *Cibarie*, 1647, marzo.

1658, con 28 presenze, la «colatione della vigilia» fu piuttosto abbondante: furono
e 5 libbre di confetti, costati 75 baiocchi, 3 libbre di panpepato, costato 12 baiocchi,
e di nocchiata per 1 scudo e 60, per un totale di 2 scudi e 47 ed un consumo *pro*
circa 140 grammi di dolciumi. Ritroviamo tali valori piuttosto elevati soltanto nel
el 1667, quando furono acquistate 5 libbre di confetti, 3 di torrone e 3 di panpepato
spesa complessiva di 1 scudo e 14 ed una porzione media individuale di quasi 140
di dolciumi. In genere comunque le cifre sono più basse. Di norma si acquistano
o confetti (il cui prezzo varia da 12 a 15 baiocchi la libbra) e la dotazione media
ività è di circa 100 grammi *pro capite*. A parte il caso del Natale, il consumo di
e in generale di zuccheri è piuttosto raro, ricorrente solo in occasione di speciali
quali le feste della Madonna o il Carnevale. Oltre ai dolciumi già ricordati, sono
i con relativa frequenza i «bianchimangiari» (di farina e zucchero cotti nel latte), le
», per le quali si acquistano, tra gli altri ingredienti, anche zucchero e cannella, il
confetture ed infine torte a base di ricotta, zucchero e uova.

onferma quanto sostenuto, a proposito dello scarso consumo di latte, da B. BENNAS-
GOY, *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV au XIX siècle*, in
E.S.C.», XXX (1975), pp. 402-430. Troviamo conferma altresì dei dati relativi al
consumo di carne e, più in generale, sugli ottimi livelli calorici delle «collectivités
pensionnats secondaires et lycées».

che); in alcuni casi si acquista la ricotta per la confezione di paste — «ricotta per ravaioli»[32] — e di torte, insieme a uova e zucchero. Le provature vengono consumate indifferentemente in inverno ed in estate. La porzione è in genere di una provatura «per bocca» che spesso si accompagna al burro e alle uova. Il burro, di cui si fa uso costante ma non eccessivo, è usato all'incirca una volta alla settimana, probabilmente per condire le paste, le minestre e il pesce: si trova infatti soprattutto associato ai tagliolini e, più raramente, alle lasagne e ai maccheroni[33], nonché alle alici, al caviale, al tarantello e al moscemano.

Particolare attenzione è riservata infine alla dieta dei malati, ad anche questa è una scelta dettata da una precisa tradizione culturale della quale sono un esempio le già ricordate *Constitutiones* dell'Ordine degli Scolopi. Dei malati infatti si deve aver cura in primo luogo con una sana alimentazione ed in secondo luogo con i farmaci adeguati: «statutisque horis juxta medici praescriptum cibum bonum ac bene praeparatum, et medicamente praebeat»[34]. Analoga cura è testimoniata dalle Regole del Collegio, che prevedono che il Superiore provveda affinché «nella cucina si condiscano li cibi per l'infermi con molta diligentia, andandoci di persona, né fidandosi in questo di alcuno»[35]. Oltre al buon vino[36], nella dieta del malato sono di rigore le uova fresche (che costano almeno mezzo baiocco in più rispetto a quelle consumate abitualmente), la carne di vitella[37] e, più di frequente, il pollo o altri volatili.

[32] Cfr. ACN, *Cibarie*, 1663, dicembre.

[33] Per quanto riguarda le paste, e il loro notevole costo di produzione rispetto al pane, cfr. J. REVEL, *Les privilèges* ... cit., 565.

[34] *Constitutiones religionis* ... cit., pars I, cap. IX, n. III. Nello stesso capitolo si raccomanda, se necessario, di esonerare i vecchi e i deboli dai digiuni (n. VII).

[35] Cfr. *Regole del Collegio*, cap. IX *Dell'infermeria*: detto capitolo, non riportato nell'opera di Leonetti, è stato parzialmente edito per la prima volta in P. VANNUCCI, *Il Collegio* ... cit., pp. 120-121.

[36] «Le vin, dans les villes insalubres de l'Europe moderne, fait figure, on le sait, de boisson 'hygiénique' infiniement plus en tout cas que l'eau douteuse des fontanes»: così M. AYMARD, *Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de methode*, in «Annales E.S.C.», XXX (1975), pp. 431-443.

[37] Il prezzo di una libbra di carne di vitella, negli anni 1663-1664, è di circa 4 baiocchi; nello stesso periodo la carne vaccina oscilla tra 3 baiocchi e 20 e 3 baiocchi e 60.

ò essere indicativa a tale proposito la dieta degli ultimi sei
i di vita, dal 30 marzo al 4 aprile del 1648, di un alunno
no, che morì poi il giorno successivo. Le spese «straordinarie»
ve agli alimenti acquistati riguardano 2 uova fresche il 30 mar-
arne di castrato, zucchero e mele cotte il 31 marzo, 2 uova
e, un tordo e carne di castrato il primo di aprile, zucchero
to e due uova fresche il 2 aprile, ancora carne di castrato
uova fresche il 3 aprile, ed infine carne di castrato, due uova
e e un tordo il 4 aprile[38]. È indubbio l'accentuato valore nu-
o della dieta, finalizzata evidentemente a combattere la debili-
e del malato con abbondanza di proteine e di zuccheri. Tale
ntazione fu scelta quindi seguendo un preciso criterio dietetico
così dire, senza badare a spese: per il giovane malato furono
in soli sei giorni 41 baiocchi, laddove per l'identico periodo
ebbero spesi, per un alunno in normali condizioni, poco meno
baiocchi[39].

di là della eccezionalità del trattamento dei malati, le spese per
entazione ebbero comunque normalmente e sempre una parte
nte nel bilancio del Collegio e rappresentarono infatti costante-
la voce di maggiore entità tra le uscite annuali. Nell'anno
51, ad esempio, si spesero in totale 1500 scudi per il vitto
rensivo di cibarie quotidiane, olio e vino), a fronte di un'entrata
un'uscita che si pareggiano intorno ai 2000 scudi complessivi;
nni dopo, nell'anno 1691-92, le spese totali per il vitto ammon-
a più di 2000 scudi[40].

. ACN, *Cibarie*, 1648.

tutto l'anno 1648 si spesero per le cibarie 203.57 scudi, per 12-15 «bocche»: cfr. *ibarie*, 1648.

il rapporto spese generali-spese cibarie si vedano i Fogli di bilancio:
560-1661: Entrate s. 2021.85 / Uscite generali s. 2024.85. Uscite cibarie s. 1538.82;
585-1686: Entrate s. 2566.77 / Uscite generali s. 2596.66. Uscite cibarie s. 1125.09;
590-1691: Entrate s. 3233.18 / Uscite generali s. 3233.18. Uscite cibarie s. 2089.6;
591-1692: Entrate s. 3553.18 / Uscite generali s. 2956.63. Uscite cibarie s. 2100.8.

Non solo quindi si può affermare che il Collegio Nazareno rispetti in pieno la tendenza alla cura per il benessere dei propri ospiti[41] che in generale è possibile riscontrare, a partire dalla seconda metà del XVI secolo, nei seminari, nei collegi e nelle comunità assistenziali nate e sviluppatesi nel clima della controriforma[42], ma anzi sembra che, pur non godendo di una situazione economica particolarmente

[41] La cura e l'attenzione riservata al momento della mensa sono ben testimoniate dal capitolo *Del refettorio* delle *Regole del Collegio*, citate alla n. 10.
«All'hora determinata conforme alla divisione del tempo, al suon della campanella, anderanno tutti in refettorio cominciando dalli più giovinetti, acciò vi sia tempo di lavarsi le mani senza confusione alcuna, et posti in ordine innanzi il suo loco ogn'uno, il superiore farà la benedizione conforme al breviario Romano, et il lettor che sarà uno delli Alunni per ordine inchinato mediocremente dirà Jube Domne benedicere; fatta la benedizione, sederanno tutti ordinatamente, al segno del superiore spiegaranno le serviete, et cominceranno a magnare con modestia grande, servirà alla mensa uno delli Alunni per settimana con diligenza et pulitezza. Ad ogn'uno si darà il suo vicchier separato et la sua portione distinta nei loro piatti separati. Avvertendo che niuno ardisca bevere nel vicchier dell'altro né dar della sua portione ad alcun altro né far cenni indecenti, né ridere, ma si osservi il silentio et stiano ad udire attentamente la lettione, la quale sarà prima della vita del Santo che occorre quel giorno se vi sarà, et poi di alcun libro spirituale secondo la capacità de' giovinetti.
Finita la mezz'hora che durerà il pranzo et piegata la servieta da ogn'uno, dando segno il superiore, dirà il lettore Tu autem Domine miserere nobis, et responderanno tutti Deo gratias: et rese le gratie et lavate le mani si partiranno ordinatamente per andar al loco della ricreatione quale durerà per spatio di un'hora.
Alla seconda mensa servirà pure uno delli Alunni a vicenda et parimente vi si leggerà come alla prima: le serviete si mutaranno ogni domenica, ma li asciugamani due volte la settimana. Si dia ogni mattina un poco di pane ad ogn'Alunno per colatione et un vicchier di vino ben adaquato. Al pranzo et alla cena si dia pane sufficientemente et vino ancora ma adaquato, haveranno ogni mattina la sua minestra differente ogni giorno et la sua pietanza di companatico, un giorno di carne et altro di ova latticinij o pesce, et avendo la comodità si potranno dare alcuni frutti o cacio all'ultimo del pranzo, et la pietanza sia di una sorte sola di vivande: alla sera in loco di minestra si potrà dare l'insalata, havendo facoltà il ministro di alterar il detto ordine ne' giorni festivi o vero alcune altre volte con giuste cause: mangiaranno tutti li stessi cibi etiam il superiore et altri ministri eccettuando l'infermi et convalescenti.
L'Alunni non si lascino andar a magnar fuor di casa senza licenza espressa del Ministro Generale delle scuole pie, né anco si introducano a magnar nel collegio alla mensa degli Alunni forastieri, eccetto alcun benefattore del collegio servando sempre la solita parsimonia.
Nissun delli Alunni porti fuori del reffettorio, né tenga in camera sua cose da magnare; né tra il giorno mangi o beva alcuno senza licenza del superiore, quale ad ogni relatione delli prefetti usi ogni carità con loro massimamente di state.
Il venerdì sera non essendo occupato di festa che habbia vigilia, si darà solamente pane et vino et una minestra per mortificarsi alcun poco in memoria della passione del N. Redentore».

[42] Cfr. J. REVEL, *Les privilèges* ... cit., p. 573.

la, il Collegio abbia perseguito con costanza l'impegno di offrire ovani alunni un trattamento pari o addirittura migliore di quello ve riservato a categorie più dichiaratamente privilegiate[43]. «Non Collegio in Roma dove siano meglio trattati li alunni che nel reno» afferma Giuseppe Calasanzio in un'epistola del 1634[44]: si immaginare, da parte del fondatore, un giudizio non del tutto onato, ma si è potuto verificare, nei casi esaminati, come la sembri confermare intenzioni e dichiarazioni d'intenti.

---

r. i dati relativi a prezzi e consumi dell'Almo Collegio Borromeo di Pavia riferiti da ATI e C.M. CIPOLLA, *Contributo alla storia dei consumi e del costo della vita in Lombardia dell'età moderna*, in *Eventail de l'histoire vivante. Hommage à Lucien Febvre*, Paris 1953, 341.

r. *Epistolario* ... cit., lettera n. 2.472, 10 nov. 1635.

SERAFINA BUETI

Le abitudini alimentari di Prata, un paesino delle Colline metallifere grossetane (secc. XVII-XVIII)

Fra le fonti economico-statistiche più importanti e complesse che documentano le condizioni ambientali e sociali di tutta la Toscana pre-unitaria, quelle catastali diventano basilari per effettuare ipotesi di ricerche sull'alimentazione strettamente collegate alla messa a coltura di zone determinate.

Il catasto ferdinandeo-leopoldino impiantato dai francesi e continuato dai Lorena dopo la Restaurazione, presenta una vasta documentazione che permette non solo l'individuazione delle realtà patrimoniali, registrate da rilevatori catastali del primo Ottocento, ma anche la possibilità di paragonare le consistenze agrarie con quelle riscontrabili negli stessi territori in epoche diverse.

Il materiale documentario catastale (mappe, tavole indicative, campioni, ecc.) conservato nell'Archivio di Stato di Grosseto offre infinite possibilità di studio e di analisi, finora poco sfruttate rispetto alle loro potenzialità a causa della complessità della ricerca. Oltre alla ripartizione in coltura della superficie agraria e forestale della Provincia Inferiore Senese, si possono trarre una serie di notizie, comunità per comunità, sugli avvicendamenti e sulle rese dei vari prodotti essenziali non solo per l'alimentazione, ma anche per il commercio ed i relativi traffici.

Attuare questo tipo di studio su tutto il territorio della provincia di Grosseto, diviso all'epoca del catasto in 18 comunità[1], comprendenti

[1] *Bandi e ordini da osservarsi nel Granducato di Toscana*, XI, Firenze 1784, CXX. Con la legge 17 mar. 1783 le varie decine di comuni ed i numerosi comunelli facenti parte della nuova Provincia Inferiore senese vengono divisi in 18 comunità e, precisamente: Arcidosso, Campagnatico, Castelldelpiano, Cinigiano, Gavorrano, Grosseto, Isola del Giglio, Manciano, Massa Marittima, Pari, Pereta, Pitigliano, Roccalbegna, Roccastrada, Scansano, Seggiano, Sorano e Santa Fiora.

comuni e comunelli, comporterebbe un lavoro lungo e difficile, ibile forse solo con un'équipe adeguata e con impiego di strumadatti quali elaboratori elettronici.

cente completo riordinamento con relativo inventario analitico ndo Antico catasto effettuato dagli stessi autori della presente permetterà, comunque, un continuo raffronto in epoche diverse, e campione attraverso la serie Denunce dei beni, depositate ancellerie comunitative[2], e gli antichi catasti descrittivi, quali la gli Estimi.

Medioevo fino ad un secolo fa, possedere proprietà immobiliari determinato territorio era requisito essenziale non soltanto per dei diritti civili e politici ma, soprattutto, per poter ricoprire pubbliche. In attesa della formazione del catasto, attuato sotto il lo di un'autorità pubblica, ognuno presentava al magistrato ente una denuncia giurata indicando i terreni e gli altri beni li di cui era proprietario. Dopo la convalida tali denunce venivano e in un apposito registro, di cui chiunque poteva prendere visione. registri, oltre a divenire sistema basilare per la contribuzione offrono sia la completa conoscenza della distribuzione delle tà, sia la fisionomia della vita urbana e rurale nel suo insieme. studio e l'esame approfondito del loro contenuto non può dere dalla piena cognizione delle loro origini e delle relative tà di attuazione.

secoli XIII e XIV le entrate dell'amministrazione finanziaria di ccolo stato toscano erano composte in prevalenza dallo sfrutta- dei beni demaniali, da imposte indirette e dirette e da prestisti ri o forzosi. Mentre le imposte indirette venivano rappresentate e gabelle o dogane, la più importante imposta diretta, anche se ad imperfetti criteri di proporzionalità, era la tassa basata sulla età immobiliare, definita «lira» dai senesi ed «estimo» dai fio-[3]. L'accertamento della consistenza del patrimonio dei cittadini,

---

la stessa legge vengono istituite le cinque Cancellerie comunitative di Arcidosso, Isola del Giglio, Massa Marittima e Pitigliano.

ira serviva di norma e di fondamento alla distribuzione delle imposte (...) Chiamarono nesi ciò che i Fiorentini dissero estimo», cfr. L. BIANCHI, *La lira, la Tavola delle e le preste nella Repubblica di Siena* in «Archivio storico italiano», s. III, VII (1868), 2,

individuata soltanto con l'indicazione dei confini e del loro valore, era annotato in appositi registri denominati in principio secondo le tasse da pagare e trasformatisi in seguito, con l'aggiunta dei vari passaggi di proprietà, in veri e propri estimi o catasti descrittivi[4].

Per secoli quindi fino all'attuazione del catasto leopoldino questi registri fiscali sono stati chiamati indistintamente «lira», «estimi» o in seguito «catasti». Lo Zangheri nel ricostruire o spiegare il passaggio dei tributi di tipo feudale, cioè da imposte personali, alla «libra», imposta reale, così scrive: «Dapprima il vocabolo sta a indicare l'imponibile, poi anche il tributo, oltre ad altre cose (ad esempio una porzione di territorio), sicché la confusione è stata facile. Inoltre se la parola ha corso a Siena, Arezzo e Volterra, non è usata dai pisani e lucchesi, che preferiscono estimo o libra, mentre i fiorentini usano entrambi i termini»[5].

Il Libro della lira più antico istituito dal comune di Siena risale al secolo XII: esso veniva compilato da alcuni cittadini, eletti o nominati, detti, generalmente, «Allibratori». Le denunce dovevano essere per iscritto ed i cittadini erano tenuti a giurare sul Vangelo di aver dichiarato fedelmente tutti i loro beni. Da tali denunce venivano formati i registri dell'Estimo, che comprendevano i soli beni immobili; il patrimonio accertato serviva come base per tutte le tassazioni ordinarie e straordinarie.

Questi documenti fiscali, oltre ad essere strumento di oppressione, dato che i tributi da straordinari si tramutavano quasi sempre in fissi, divennero anche fonti di ingiustizie; infatti nelle tassazioni non venivano considerate le variazioni, avvenute nel frattempo e cioè, fino ad una successiva ordinanza, di una nuova denuncia, da cui risultasse la diversa situazione patrimoniale.

Per ovviare a questa situazione il comune di Siena ordinò la formulazione della Tavola delle possessioni che, accertando la consistenza del patrimonio immobiliare, registrando i confini delle terre ed il loro valore con i relativi passaggi di proprietà, si trasformò così in un vero e proprio catasto[6].

[4] Fino all'attivazione del catasto geometrico-particellare la legislazione parla, indistintamente, di estimi o catasti.

[5] R. ZANGHERI, *Catasti e storia della proprietà terriera*, Torino 1980, p. 20.

[6] ARCHIVIO DI STATO DI SIENA, *Guida-inventario dell'Archivio di Stato*, I, Roma 1951, pp. 268-269 (Pubblicazioni degli Archivi di Stato, V).

ampia ricerca condotta di recente sulla Tavola da un gruppo di
i studiosi ha consentito di ricostruire importanti aspetti del
ggio agrario, le forme di conduzione ed i passaggi di proprietà
danti il territorio senese del Trecento.
questi il Cherubini che così scrive: «La Tavola fu il risultato di
asta opera di catastazione messa in opera dall'oligarchia mercan-
l potere in Siena all'inizio del Trecento (...) furono create delle
issioni, che, sparse in ogni parte del territorio, nella città come
campagne, provvedessero alla individuazione, alla misurazione
stima di tutti i beni immobili, dai terreni alle case, dalle capanne
ini e ai castelli. Gli innumerevoli dati così raccolti nel corso di
lue anni (1317-1318) furono trasfusi in oltre cinquecento registri
he costituirono il materiale per la compilazione della Tavola
propria (...). Le particelle venivano descritte minuziosamente
er una. Di ciascuna si dava il nome del proprietario con il luogo
abitava, una sommaria indicazione relativa alla coltivazione
bicazione, i nomi dei proprietari confinanti, le forme di condu-
la misura in «staiori» e «tavole» (1 staiore - 100 tavole) e,
la stima»[7].
n diversamente dovevano essere strutturati i catasti fiorentini,
i nel 1346, rinnovati nel 1427 e nel 1433 e in epoche posteriori,
oltanto per la diversità del valore di stima data all'imposta
ninata prima estimo poi decima, ma anche per una diversa di-
zione del territorio diviso in contrada e distretto[8].
istema tributario e fiscale in vigore nelle due repubbliche conti-
nche durante il principato mediceo dato che in pratica coesiste-
due stati, lo «stato vecchio» per Firenze e lo stato di Siena
nistrati separatamente e con diversi sistemi.
che con l'avvento dei Lorena e l'istituzione del granducato di
na, in questo campo non furono apportate riforme radicali
fonde, ma furono riadattate e modificate vecchie strutture po-
così maggiormente in risalto la loro insufficienza e inefficienza.

CHERUBINI, *Signori, contadini, borghesi. Ricerche sulla società italiana del basso medioevo*, 1974, p. 235.
CONTI, *L'imposta diretta a Firenze nel Quattrocento (1427-1494)*, Roma 1984.

Importanti riforme furono attuate in seguito dal granduca Pietro Leopoldo, che sentì la penetrante esigenza di un nuovo catasto che organizzasse e ridimensionasse la diseguaglianza tributaria dovuta agli estimi descrittivi che, come abbiamo visto, erano basati essenzialmente sulle denunce dei possessori senza una diretta misurazione e stima delle proprietà e quindi soggetti a controlli molto problematici. Il nuovo catasto, basato su disposizioni univoche ed unitarie impartite dal governo centrale, doveva essere valido per tutto il territorio del Granducato, in modo da garantire l'uguaglianza e l'imparzialità nell'imposizione dei tributi. A questo scopo era necessario trovare ed applicare nuove procedure tecniche che garantissero tale perequazione in maniera maggiore di quella consentita dagli estimi sempre approssimativi e discutibili. La difficoltà di scelta insieme alla volontà di collegare la necessaria riforma tributaria a quella comunitativa già attuata nel 1783, rallentò le operazioni per il nuovo catasto che furono comunque proseguite, dopo la parentesi napoleonica, da Ferdinando III e concluse da Leopoldo II.

L'impiego sistematico dei documenti catastali per studiare la evoluzione del paesaggio agrario può dare molte informazioni basilari ed utili ai fini di ogni successiva e più particolareggiata indagine. Ma la riduzione ad uniformità ed omogeneità dei dati, mentre ha fatto guadagnare in esattezza la rilevazione e la descrizione del territorio, ha portato a livello di astrazione o di formulario le notizie che se ne possono trarre. Viceversa l'esame degli estimi medievali è affascinante, rivelando non soltanto il «valsente»[9] o la «libra», ma la vita reale dei proprietari e contadini, le loro condizioni ed abitudini alimentari.

Seppure in altro modo questi documenti sono una ricchissima fonte di storia economica e sociale, per alcuni aspetti più completa dei freddi e stereotipi formulari dei catasti cosiddetti moderni. La freschezza degli elementi idiomatici, l'aderenza delle descrizioni, la caratterizzazione dei toponimi rendono, si può dire, il «colore del tempo».

[9] Nella Repubblica fiorentina fu introdotta il 18 novembre 1432 un'altra imposta denominata «valsente» che colpiva le proprietà immobiliari, v. E. CONTI, *L'imposta diretta*... cit., p. 60.

ondizioni della pianura grossetana, coperta da laghi ed acquitri- con le loro acque stagnanti offrivano terreno ideale al propa- ella malaria, determinarono nel periodo da noi preso in consi- one, un addensamento delle popolazioni nelle colline o nelle gne. La necessità di ricavare i prodotti alimentari indispensabili ciò un ampliamento di coltivi a danno del bosco, dell'incolto a pastura, dovunque si presentassero pendenze meno aspre, e suoli meglio esposti o meno soggetti ad erosione.

a, zona campione della nostra ricerca, è situata a circa 6 miglia ssa Marittima, nella cui comunità era stata inserita con la già legge del 1783.

osta sulla cima di un ripido monte sito a nord est di Grosseto, ona delle colline metallifere circondate dai valloni della Bruna Pecora verso il mare e dalle valli della Cecina e della Merse l'interno.

ua storia risale al lontano Medioevo; faceva parte nei secoli XI dei beni patrimoniali dell'Abbazia di Sestinga, come risulta da sioni dei vescovi di Roselle datate al 1072 ed al 1188. Il castello ta, citato in un trattato di delimitazione di confini del 1204, fu ato a lungo da una signoria locale, legata da vincoli feudali al o di Massa; nel 1200 il comune di Siena acquistò possedimenti o territorio e, nel 1282, ottenne la sottomissione di Prata. Tra la l '200 e gli inizi del '300 avendovi acquistato altri beni, eresse il o a vicariato e poi a distretto podestarile. Nel '400 in seguito ad bellione, la Repubblica senese, oltre a distruggere le fortificazioni, te nel 1492 gran parte del territorio allo Spedale della Scala che ruì una sua «grancia»[10] con prevalente orientamento economico llevamento del bestiame[11]. La Bandita o Banditella aveva confini finiti entro i quali potevano pascolare in prevalenza buoi, vacche,

---

grance, o grange, di matrice cistercense sono in origine una struttura a se stante, che eplica in piccolo il monastero maggiore e che serve in particolare alla conduzione dei ...) e dei pascoli. L'ospedale di Santa Maria della Scala piega questa istituzione alle esigenze trasformandone la funzione, cfr. S. EPSTEIN, *Alle origini della fattoria toscana. e della Scala di Siena e le sue terre (metà '200 — metà '400)*, Firenze 1986, p. 36.

P. CAMMAROSANO, *I Castelli medievali del territorio senese nel contesto sociale ed economico, li del Senese*, Siena 1986, p. 325.

vitelli, cavalli ed asini, cioè il bestiame grosso cosiddetto «fruttifero». Tale bestiame era esente sia dalla fida che dalle relative gabelle di transito per i mercati [12]. Era inoltre severamente proibito ai «particolari» di Prata lavorarvi la terra, costruire capanne, raccogliere castagne od altro.

Dal Libro della lira del 1770 [13] emerge la florida condizione economica e patrimoniale di questa Grancia con la completa descrizione sia degli appezzamenti di cui venivano indicati l'ubicazione, i confini, l'estensione ed il genere di colture praticato sia degli edifici rurali e delle case. Oltrè ai terreni adibiti al pascolo, i castagneti, gli uliveti, i vigneti ed i terreni lavorativi indicano come il patrimonio dello Spedale di Siena occupasse la parte più fertile della fascia collinare. Infatti, anche se gli abitanti sembrano denunziare quasi costantemente identiche forme di coltivazione e piccoli appoderamenti, le annotazioni: «Un pezzo di terra parte lavorativa, parte macchiosa, e parte prativa», «una costa», «un orto in pendige», «una vigna spenta», «un pò di sodo» oltre a confermare la permanenza di terreni a macchia, evidenziano la lotta secolare dei contadini per recuperare ai fini agricoli terreni posti in posizione non felice o scoscesa, trasformando ed adattando, così, il paesaggio alle loro esigenze di vita.

Dall'esame della documentazione in nostro possesso e precisamente dai Libri della lira dal 1655 al 1770 [14] è stato possibile ricostruire l'economia e le abitudini alimentari di questo piccolo insediamento collinare. Come nel Medioevo la vita ruotava intorno al castello delimitato da possenti mura; la popolazione, rimasta stabile nel corso degli anni presi in esame, appare stratificata in vari ceti sociali. Infatti, da una «classazione delle famiglie» del 1770, esse vengono censite in «miserabili» (poveri ed «impotenti» e, quindi, non tassabili), «ordinari», «mediocri», «comode», «benestanti» e «ricche». In effetti non bisogna dimenticare, come già accennato in precedenza, che la pressione fiscale veniva esercitata tramite le denunce dei beni, eseguite direttamente dai cittadini, i quali cercavano di dichiarare un reddito

[12] ARCHIVIO DI STATO DI GROSSETO (d'ora in poi ASGR) *Antico catasto, Estimo di Massa*, reg. 287, cc. 133-138*r* «Copia dei Capitoli, che sono tra lo Spedale di S. Maria della Scala di Siena e la Comunità et Huomini di Prata» dell'11 ottobre 1605.

[13] *Ibid.*, reg. 283, cc. 57*v*-59*r*.

[14] *Ibid.*, regg. 287 (a. 1655), 272 (a. 1697), 18 (a. 1723), 172 (a. 1734) e 283 (a. 1770).

o basso e, comunque, di mascherare l'entità delle loro proprietà: oca di vigna», «Un vignaccio», «Un orto», «Un prato», «Un li castagni», «Un poco d'orto», «Un pezzo di terra prativa», oco di castagni», «La metà di un pezzo di terra parte prativa avvitata», «Una stanza sfatta sopra la volta della Porta di «Una casa scoperta», «La terza parte di una costa».

denunce venivano fatte all'incirca ogni dieci anni davanti ad iciale» appositamente incaricato coll'assistenza degli «alliratori» ai Priori ed approvati dai Quattro conservatori dello Stato di Al termine delle registrazioni che seguivano l'ordine alfabetico ni propri, era concessa una proroga di 15 giorni per apportare li variazioni. Generalmente tali modifiche avvenivano soltanto ito a rivelazioni di altri possidenti e non su controlli diretti da egli organi governativi per cui, alla scadenza, la «lira» veniva ticamente approvata.

repertorio e dalle tavole degli «allirati» inseriti nei registri si i, osservare come la popolazione, per la maggior parte, fosse ta da nativi del luogo risultando così estranea a quei fenomeni razione ed immigrazione ben attestati nella Maremma grosse- a, ancora, non sufficientemente indagati. Infatti, la densità afica oscilla tra i 150 possidenti del 1655 ed i 172 del 1770. Da laggio effettuato su alcuni nominativi (ad esempio Giovannetti, Guicciardini, Baldassarini, Sili, Bernacci, Biancani, Sani) si è po- certare il loro riscontro anche sul catasto ottocentesco [15]. Tale ne, inoltre, ha confermato le tradizioni agricole ed economiche to centro anche se le chiare ed omogenee diciture delle qualità eni «lavorativo», «vitato», «lavorativo nudo», «castagneto», «vigna», «pastura», «macchia», «bosco», «prato», o dei ma- ivi presenti («casa», «capanna», «casalone») non permettono la ricostruzione, viva e palpabile, resa possibile invece, come o dalla lettura, anche tra le righe, degli estimi in questione [16].

R, *Antico catasto, Comunità di Massa Marittima*, «Tavole indicative dei proprietari oprietà respettive», b.2, sez. D «Paese di Prata».

iderata la iteratività dei termini relativi alla produzione agricola presenti nei libri esaminati, ci si astiene dal riportare l'indicazione della carte, fatta eccezione per rimenti di particolare e pregnante significato.

Da essi appare un paesaggio estremamente variegato, con boschi, macchie, pascoli ma anche con campi coltivati, in prevalenza nudi o punteggiati qua e là da alberi da frutto più resistenti al rigore del clima; tra questi dominano incontrastati i castagni e la vite. Oltre alle poche terre a frumento sono censiti molti terreni a coltura specializzata quali vigneti ed orti e, talvolta, evidentemente in base all'esposizione, ulivi.

Queste attività agricole tradizionali, favorite dalla possibilità di concimazione dovuta anche all'allevamento del bestiame non tanto allo stato brado quanto rinchiuso nelle stalle e dalla vicinanza dell'abitato — fatto che permetteva cure più attente ed assidue —, assicuravano l'autosufficienza alimentare a ciascun nucleo familiare come confermano i seguenti redditi: «La metà d'un castagneto con la metà di un seccatojo contiguo con la metà di un orto», «Una casa di 2 stanze con orto contiguo», «Una stanza a terreno con uso stalla con orto contiguo», «Una chiusa di stare tre in circa di terra prativa et arborata con una casetta di 2 stanze», «Una casa di stanze tredici con orto murato contiguo e stara uno di terra». Altre indicazioni quali: «La metà d'un orto fuori delle mura», «Un orto in loco detto le mura», «Un orto fuori delle mura castellane», «Un orto fuori le mura», oltre ad indicarci la vicinanza di questi terreni all'abitato, ci permettono di ricostruire sia pur parzialmente il paesaggio urbano fatto di piccole case con orto contiguo.

Sono testimoniate, inoltre, forme di sistemazione del suolo a ciglioni ed a terrazze come pure è frequente il ricorso alle «chiuse». Con muri a secco e siepi venivano recintati, soprattutto al fine di proteggerli dall'invadenza del bestiame sempre alla ricerca di nuovi pascoli, terreni destinati a colture particolari o alquanto fertili: «Una chiusa di stara sei in circa con vigna arborata», «Una vigna con chiusa arborata di stara sei di terra», «Una chiusa con castagni ed altri arbori», «Una chiusa di stara tre in circa di terra prativa et arborata con una casetta di 2 stanze», «Una chiusa arborata con castagni», «Una chiusa ulivata di stara due».

La coltura era quindi promiscua, organizzata in un reticolo di campi prevalentemente vitati o arborati, punteggiati di case rurali, di dimore signorili, di capanne, nel cui centro faceva spicco l'insediamento murato.

I terreni meno fertili venivano lasciati a prato per il foraggio o per l'allevamento del bestiame grosso e di quello minuto. Oltre all'indicazione dei terreni «un prato», «un prato di terra con castagni», «stara

i terra prativa accastagnata», «un prato di stara uno circa», aro di terra prativa», «un pezzo di terra prativa», l'allevamento iame viene confermato da «una stanza ad uso di stalla», «Due ad uso di fienile fuori di Prata», «stara cinque di terra con una ccia», «una casa di tre stanze ad uso di fienile con orto conti- una stanza a terreno ad uso di stalla con orto contiguo», «una due stanze ad uso di fienile», «una casetta ad uso di fienile », «una casina con stalla».

ssesso del bestiame era diffuso localmente a tutti i livelli, dando che alla preparazione dei formaggi ed alla lavorazione delle pecie quelle salate, testimoniata da: «una stanza ad uso di , «due stanze con un caciaino», «due stanze ad uso di caciaja altra ad uso di fienile»[17] e da numerose «porcarecce» dislocate abitato che nelle campagne.

no, e più in generale la produzione cerealicola, sembra occu- ruolo secondario nelle abitudini alimentarie di Prata; nondi- cuni «particolari» possiedono «una stanza a terreno ad uso di », «una stanza ad uso di granajo», «la metà di un granajolo»[18]. utto assenti sono i riferimenti alla coltivazione delle leguminose ci, cicerchie) che pur occupavano nell'alimentazione medioevale moderna un posto considerevole. Dall'esame del toponimo napaja» si può presumere, invece, la presenza antecedente dei nostri registri della coltivazione della canapa, pianta che tura delle numerose opere monografiche dedicate alla storia coltura toscana risulta scarsamente diffusa in tutta la regione. alle fonti esaminate non è possibile affermare se e quali altri olture fossero praticati sotto i numerosi filari di vite, sotto i e gli altri alberi da frutto.

scorso a parte deve essere riservato per le vigne ed i castagneti tano essere la coltura principale della zona. La vite è presente lenuncia degli allirati anche se dalle descrizioni non è possibile dere se siano sistemate in filari con sostegni lignei (sistema ana o Gujot) o se fossero sposate ad alberi da frutto od

---

, *Antico catasto, Estimo di Massa,* regg. 172, cc. 10*r* e 90*v*; 283, c. 88*v*.
egg. 172, cc. 116*v*, 122*r*; 283, c. 56*r*.

a piante comunque utili per l'allevamento del bestiame quali pioppi ed olmi. La presenza continua di «un fondo di cantina», «una stanza ad uso di cantina» insieme alle numerosissime voci «una vigna», «una vigna con terra», «la metà d'una vigna» dimostra chiaramente come l'uva fresca o secca e la produzione di vino abbiano costituito merce di scambio per altri generi di prima necessità.

Il castagno regnava incontrastato essendo «pane quotidiano» ed alimento base degli abitanti della collina. Dalla lettura dei documenti si ha la sensazione che tali alberi fossero, a guisa di altri da frutto, appositamente piantati[19]. Difficilmente si legge, infatti, «un castagneto» ma «stara tre di terra con cinque piedi di castagne», «un prato di terra con castagni», «stara dieci di terra prativa accastagnata», «stara uno di terra in circa con otto pedoni di castagni», «un poca di terra con quattro pedoni di castagni»[20].

Tale ipotesi viene confermata dal modo con cui i denuncianti, che non citavano mai dimensioni e quantità, pedissequamente ripetono soltanto per questo tipo di albero il numero delle piante possedute. L'importanza di questo alimento basilare è denunciata anche dagli innumerevoli essiccatoi (stanzini per seccare e quindi conservare od avviare a macinazione le castagne) disseminati non solo nelle campagne ma edificati, spesso, in vicinanza delle abitazioni.

Le abitudini alimentari di questi abitanti sono quindi costituite, prevalentemente, da verdure in genere lesse e condite con olio o lardo. I registri accennano ad «una chiusa ulivata, di stare due», «metà d'una chiusa olivata» ma, allo stato attuale delle nostre conoscenze, non abbiamo dati per sapere se la quantità prodotta nei locali frantoi fosse sufficiente a ricoprire il fabbisogno della comunità.

L'esistenza di granai fa pensare all'uso della farina bianca e quindi al pane fatto in casa, vedasi l'attestazione di «una casa di stanze cinque con suo fornello», «casa in Prata di stanze tre e un forno e uno stanzino»[21]. Tuttavia, dal momento che non sono elencati molini, bisogna pensare che la quantità di grano raccolto corrispondesse soltanto alle esigenze di questa o quella famiglia.

---

[19] Cfr. a proposito G. CHERUBINI, *L'Italia rurale del basso medioevo*, Roma-Bari 1984, p. 185.
[20] ASGR, *Antico catasto, Estimo di Massa*, reg. 172, cc. 11*v*, 12*v*, 13*v*, 26*v*, e 29*r*.
[21] *Ibid.*, reg. 172, c. 11*r*; reg. 287, c. 13*v*.

presenza di vari «pollajoli» sia in campagna che nell'abitato rivela dine a mangiare pollami ed uova; è tradizione maremmana desti- l brodo di gallina per i malati, le persone anziane ed i bambini. che la frutta doveva fare capolino sulle tavole dei contadini ma solo nei giorni di festa; i registri documentano «stara tre di avvitata con altri alberi da frutto», «una poca di terra con alberi tto», «una chiusa pomata e vitata», «un pezzo di terra con peri stici», «la metà di un orto con un noce».

munque l'alimento base era costituito dalle castagne che hanno o potere nutritivo. Oltre a fornire in abbondanza farina per il esse venivano consumate in molti altri modi: fresche, secche, te, cotte con il finocchio selvatico. Dalla farina si otteneva anche enta che veniva mangiata con la ricotta ed il famoso castagnaccio, assai amato, e non solo dai bambini.

ne fornisce qui di seguito la ricetta tramandata dalla tradizione «si prepari in una terrina un impasto piuttosto denso con la di castagne, lo zucchero, un pizzico di sale ed acqua tiepida o basta; appena il tutto è ben amalgamato, liscio e senza grumi mescolino i semi di finocchio selvatico, i pinoli e l'uva passa. aver unto abbondantemente di olio una teglia di rame bassa, ta vi si versi il composto nello spessore al massimo di due dita ersa un pò d'olio in superficie. Si metta la teglia nel forno ben togliendola appena il composto sia diventato di color scuro. Si raffreddare il tutto nella stessa teglia e quindi si servi a tavola».

ntre si esaminavano questi registri, pagina per pagina, riga per embrava di vedere chiaramente, la vita e le abitudini giornaliere esto paesino toscano: i contadini al lavoro nei campi aiutati e dalle donne, specialmente nella cura degli orti, i bambini per de, il buon odore del pane fatto in casa, il rito dell'uccisione del , i granai ed i magazzini colmi di alimenti riposti per l'inverno. ica «bottega»[22] nel centro del paese forniva, evidentemente, ri di consumo non prodotti in loco dai contadini che, alla sera, ivano stanchi intorno al fuoco raccontando vecchie storie e man- caldarroste, frutta secca e dolci fatti in casa.

---

d., reg. 172, c. 63*v*.

LILIANA CARGNELUTTI

l vitto in Friuli attraverso la mensa degli educandati femminili (secoli XVII-XVIII)

Nella raccolta più famosa di ricette del Friuli, Giuseppina Perusini Antonini premette che qui la cucina fu «paesana», formata da pochi piatti, semplice nella preparazione e misurata nei condimenti anche presso le classi abbienti. La stessa autrice ricostruisce le abitudini alimentari friulane sulla base di ricettari ottocenteschi di famiglie nobili, avvertendo che per i secoli precedenti abbiamo note di spese, per lo più di conventi o confraternite, che ci attestano soltanto l'uso, ma non la preparazione, di una data pietanza [1].

Gli studi di tradizioni popolari parlano di alcuni piatti tipici di solennità pubbliche e private, piatti che — pur testimoniando ancora una volta una cucina povera — costituiscono però l'eccezione più che la regola [2].

L'alimentazione friulana, pur essendo sostenuta dall'attività rurale, presenta inoltre differenze tra la città, la campagna e la montagna. Ai fini di questa nostra ricerca era necessario trovare un indice medio, tra nobile e popolare, esemplificativo di una situazione non eccezionale, meno a livello cittadino. In questo senso sono state studiate come

[1] Cfr. G. PERUSINI ANTONINI, *Mangiare e ber friulano*, Milano 1977, dove vengono utilizzati i ricettari dei conti Caiselli di Udine (inizio Ottocento), conti de Brandis di di Udine (inizio Ottocento), conti Asquini di Udine (seconda metà dell'Ottocento), conti Claricini di Bottenicco di Cividale (1826), suor Maria Teresa Zanutto della Casa delle Dimesse di Udine (1902), oltre alle note di spese della contessa Silvia Rabatta Colloredo per il periodo 1735-1801, che però delettono consuetudini alimentari più goriziane che friulane, essendo la nobildonna legata per uscita alla corte imperiale austriaca.

[2] Cfr. V. OSTERMAN, *La vita in Friuli. Usi, costumi, credenze popolari*, a cura di G. VIDOSSI, Udine 1940, voll. 2; A. NICOLOSO CICERI, *Tradizioni popolari in Friuli*, Reana del Rojale 1982, voll. 2.

one le note di spese di due educandati femminili della città di , le Zitelle e le Dimesse, istituti sorti nel clima culturale della oriforma, il primo nel 1595, il secondo nel 1656, per opera di donne riunite in una fondazione laica con lo scopo di educare imo caso ragazze sia nobili sia popolari, a pagamento o gratuita- ; nel secondo caso soltanto nobili. Le ragazze accolte non erano ate necessariamente a rimanere presso la comunità, ma anche al o presso le famiglie, al matrimonio, dopo aver goduto di un'e- ione sia spirituale sia di formazione e di preparazione alla vita[3]. vecchia cucina delle Dimesse le ragazze si esercitavano secondo ncipio di essere pratiche nelle «faccende e industrie casalinghe» «in ogni femminile lavoro»[4], come provano, per esempio, vecchi ini per la panificazione ancora conservati.

ue istituti erano ricchi di possessi, frutto di donazioni di benefat- ricchi di entrate in denaro e in generi in natura; due istituti in giovani dovevano essere educate in maniera equilibrata e dove il cibo doveva essere sufficiente, sia pure nella morigeratezza. amo nello statuto delle Zitelle, approvato nel 1608:

> ocurerà madonna[5] et la coadiutrice che nel vivere siano trattate tutte in un medesimo et avvertiranno che si' come il companatico deve esser limitato, le deve provedere di pani et di vino, ma temperato abastanza, secondo che ne alla qualità et conditione della confessione[6] di ciacuna»[7].

archivi dei due istituti conservano, tra l'altro, registri di spese ermettono di seguire le entrate e le uscite di generi alimentari

---

una storia delle Zitelle cfr. A. FAZZUTTI, *Collegio, casa e chiesa delle Zitelle in Udine*, 895; *Il collegio delle suore di S. Maria al Tempio*, Udine 1957; per una storia delle e, P. BERTOLLA, *Le Dimesse di Udine*, Udine 1963. In generale, sulle congregazioni li cfr. G. ZARRI, *Monasteri femminili e città (secoli XV-XVIII)*, in *Storia d'Italia*, X, 9, *La Chiesa e il potere politico*, a cura di G. CHITTOLINI-G. MICCOLI, Torino 1986, pp. ; sull'attività riformatrice post-tridentina in Friuli, G. TREBBI, *Francesco Barbaro, patrizio patriarca di Aquileia*, Udine 1984.

Ricettario, di M.T. ZANUTTO, ms. in ARCHIVIO DELLE DIMESSE, Udine (d'ora in poi .

ì era chiamata la direttrice.

nfezione, struttura fisica.

uto delle Zitelle di Udine, 1608, ms. parte II, cap. XIV, 11, in ARCHIVIO DELLE , Udine (d'ora in poi AZUD), b. 1.2.

dalla fondazione, quando il Friuli esce da uno dei periodi più travagliati della sua storia. Infatti nel Cinquecento si verifica un calo demografico, conseguenza delle guerre, delle carestie e dell'ultima peste (1572-1576), ma d'altro canto anche segno di carenze alimentari. Il Seicento e il Settecento sono i secoli in cui vengono introdotti, sia pure in Friuli più lentamente che altrove, i nuovi prodotti americani; uno spoglio delle fonti archivistiche dei due istituti può anche aiutarci a verificare quando questi diventano di uso comune sulle mense quotidiane.

Le spese alimentari delle Zitelle sono documentate in più registri: i registri di spese giornaliere (dal 1603), dove le uscite sono annotate giorno per giorno e in alcuni anni anche divise per materia (ci riguardano le voci carne, uova, latticini, cibi quadragesimali, olio, spezieria); i registri riepilogativi di entrate e uscite, specie di consuntivi, che riportano anche il numero delle persone presenti nella Casa dal 1616 al 1644 e dal 1702 al 1762[8]; i registri della dispensiera (dal 1763), dove sono riepilogate le spese per il vitto, oltre a quelle per gli attrezzi di cucina, per la legna e per il carbone; poi i registri della granarista (dal 1745), dove sono riepilogati gli ammassi e le vendite di avena, frumento, miglio, segala, sorgoturco; ancora alcuni registri di acquisti presso vari fornitori di generi vari, di spezieria, in particolare di carne (dal 1777).

Pure nell'archivio della Dimesse si trovano registri di spese giornaliere (dal 1672 al 1697), dove sono segnate come prima voce le «cose mangiative», seguite da «altre spese»; registri di entrate e di uscite, notati di riepiloghi mensili per argomento (carne, uova, legumi, spezieria, ecc.), che coprono tutto l'arco del Settecento; alcuni registri di acquisti presso vari fornitori.

[8] Si legge nel primo registro della serie, anno 1616: «Et perché sino al presente non sono mai stati messi in libro li conti fatti delle entrate et spese della Casa, con tutto che siano stati fatti assai anni, hora si comincia nel'ingresso di questa nova madonna a tenirne memoria et però d'anno in anno si anderanno notando in questo libro, come hora a gloria del signore si comincia, notando ogn'anno anco il numero dele creature che saranno nella Casa et l'istesso ordine che qui si vederà esser tenuto deveranno tenire tutte quelle che per l'avenire haveranno questo carico» (AZUD, b. 111.1). Dal 1644 al 1702 le registrazioni si interrompono; si legge infatti all'anno 1702: «di novo do principio a registrare li conti d'anno in anno» (AZUD, b. 111.2).

sono citate — nel caso delle Zitelle — la «dispensiera» e la arista», figure previste dallo *Statuto*, che nell'illustrarne i compiti umina anche su alcuni aspetti dell'organizzazione del settore ntare:

o di quella che ha cura della dispensa et cantina.

erà cura di tutte le cose che si trovano consignate dalla coadiutrice: carne, formaggio, frutti, carne, pesci così freschi come salati, noci, uvà passa, fichi cose simili, procurando di custodire il tutto talmente et niuna cosa si guasti.

ndo l'ordine di madonna o della coadiutrice darà a quella che ha cura della et del refettorio ciò che sarà necessario per tutto il vitto della casa.

hé a lei tocca la cura della cantina, darà tutto il vino che sarà necessario per zo, cena, merenda et per la infermaria.

di quella che ha la cura della cucina.

tte le cose dell'officio suo habbi gran cura della nettezza et la medesima cosa on carità habbiano le compagna sue, attendendo parecchiar bene et a tempo cose.

maneggiar con le mani la carne, il pesce et l'altre cose che s'hanno a portar la, quando le taglia o distribuisce non adoperi una forcina, ma il coltello.

a la qualità o quantità delle porzioni seguirà li ordini dateli da madonna coadiutrice.

erà un libro nel quale sarano segnate tutte le cose di cucina, delle quali ella ver cura.

avanzate in tavola et che a lei si danno le conserverà acciò che se ne possi vire per uso della casa.

di quella che ha la cura del forno.

erà cura di tutto il formento et di tutta la farina che non si guasti.

empo suo preparerà la farina necessaria per far il pane insieme con le altre cessarie et quando alla quantità et al tempo seguirà l'ordine che le sarà dato adonna et dala coadiutrice»[9].

Statuto, 1608... cit., parte III, cap. XI, XVI, XVII. In uno *Statuto*, settecentesco, «a maggiore brevità e alla pratica più conveniente» una persona sovrintende alla e alla cucina, un'altra alla cantina, un'altra ancora al forno (AZUD, b. 2).

Dato il numero di dati offerti dai registri, date le indicazioni statutarie, sembrerebbe facile costruire un quadro chiaro della situazione alimentare dei due istituti. In realtà, per i generi acquistati viene indicata la somma spesa, ma senza la quantità o viceversa, le indicazioni talvolta sono troppo sommarie (per esempio «speso in spezzaria ire...» senza precisazione delle voci), alcuni generi in altri casi sono isolati, talaltra aggregati ad altri spesso variabili (per esempio in certi casi la voce «pesce» è isolata, in altri è inclusa nel più generico «cibi quadragesimali», che comprendono anche insalate, olive, legumi, frutta fresca e secca, ecc.; ancora, la voce «biave» talvolta è isolata, talaltra è aggregata alla condotta del vino e al dazio della macina; la voce «olio» talvolta si somma con sale e candele, forse perché si acquistavano insieme dallo stesso fornitore). Teniamo inoltre presente che alcuni generi non compaiono nelle note di spese, perché di produzione propria, o garantiti dall'affluenza di fitti e livelli, come il frumento, il miglio, i fagioli, i ceci, le lenticchie, le fave. Nei registri delle Dimesse tali specificazioni sono omesse; nei registri delle Zitelle compaiono solo nei bilanci annuali o talvolta si può evincere che si coltivavano insalate e legumi dalla presenza di spese di altra natura, come quelle per l'orto, per esempio i «pali per fasioli». Il fatto che si comperi una data quantità non significa necessariamente che soltanto quella veniva consumata; poteva essere anche un'integrazione. Costituisce un caso a sé il frumento (su cui avrò modo di ritornare), che compare sempre tra i generi venduti, segno che la sua riscossione e il consumo interno erano sempre tali da garantire agli enti proprietari l'autosufficienza.

Pur con questi limiti, è possibile costruire alcuni valori medi per entrambi gli istituti.

Per le Zitelle conosciamo con sufficiente approssimazione il numero delle bocche, comprensivo di educande, personale della Casa direttivo e dipendente: 24 nel 1616; 29 nel 1618; costantemente una trentina fino al 1632; da 26 a 21 fino al 1643; mancano i dati fino al 1696, quando si è superata la trentina; ci si mantiene su tale valore fino al 1750, quando si arriva a 40 presenze; 45 nel 1760. C'è anche personale che mangia in casa solo saltuariamente, come talvolta si precisa: «una che serve fuori casa», un'altra «che la magior parte del tempo ha lavorato in casa», operai vari «fra l'anno che fanno altri serviti che

rono alla giornata, come taglialegni et far horto et conzar per
econdo il bisogno, alla quali s'ha fatto le spese»[10].
le Dimesse conosciamo il numero delle educande solo in alcuni
circa 10-15 all'origine, 26 nel 1780; 32 nel 1793; 50 nel 1807
o confluiscono molte donne da istituti religiosi soppressi[11]. Se
ngiamo il personale della Casa, possiamo comunque ipotizzare
mero di bocche non troppo diverso da quello delle Zitelle.
ninciamo con il considerare i generi acquistati.
rimo dato che colpisce in tutti e due gli istituti è l'incidenza dei
della carne, che da sola costantemente somma i due terzi delle
generali per il vitto.
si allevano alcuni animali, maiali e animali da cortile — come
no le spese di droghe per gli insaccati o per «ammazzar il
o» o le quantità di biave per gli animali —, se alcuni coloni
o versare annualmente qualche paio di capponi o di pollastri, si
o ugualmente comperare carni porcine, prosciutti, pollastri,
ni, colombi, tacchini. Le spese più alte sono costituite dalla carne
llo, manzo, manzetta, castrato, di cui talvolta si precisano anche
ti, come fegato, coratella.
sso le Dimesse l'approvvigionamento è registrato settimanalmente
rebbe in base a una precisa ragione. Infatti, oltre al problema della
vazione della carne fresca, non dimentichiamo che i prezzi e la
a delle carni nelle pubbliche beccherie erano regolati da calmieri e da
ui provvedimenti dell'autorità; l'acquisto di un genere di carne
sto che di un altro talvolta era d'obbligo. Per esempio, i Deputati
ittà di Udine nel 1616 stabiliscono che si debba macellare nel mese di
solo carne di manzo, dal 1 al 25 maggio solo carne di manzo e vitello,
castrato[12]. Durante la quaresima non si macella ed è ammesso
sto di carni senza pagare il dazio solo per ammalati.
iamo che nel 1639 i prezzi vengono fissati a soldi 6 la libbra
tti i tipi di carne; si mantengono costanti fino alla metà del
ento, quando inizia una lievitazione che in certi casi sfiora il

---

ati e le precisazioni in AZUD, b. 111.1 e 2.
ati in P. BERTOLLA, *Le dimesse...* citata.
creto 31 ag. 1616, in BIBLIOTECA COMUNALE V. JOPPI, Udine, *Archivio comunale* (d'ora
CUD, *AC*), *Acta*, 36, c. 222*r*.

raddoppio. Nel 1753 il veneziano Provveditore sopra le beccarie fissa le tariffe per libbra: manzo soldi 9 1/2, agnello soldi 8, vitello soldi 12, capretto soldi 10, castrato soldi 7 1/2.

Il consiglio udinese tuttavia mantiene tutte le carni a soldi 8 fino al 1756; a soldi 9 nel 1764; a soldi 10 nel 1768; nel 1776 la carne di vitello e castrato costa soldi 10, quella di manzo 11 [13].

Tali deliberazioni trovano un riscontro nelle spese dei due istituti, che nel Seicento spendono per la carne una media annuale di L. 400-500 circa L. 40 mensili — con cadute fino a L. 16 nel periodo della quaresima, cioè nei mesi di febbraio o marzo; dalla fine del Seicento e nella prima metà del Settecento una media annuale di L. 800-1.000 — circa L. 80 mensili — con cadute fino a L. 24 nel periodo della quaresima. Nella seconda metà del Settecento, in cui c'è un lieve incremento della comunità, si raggiunge una media mensile di L. 200; le somme annuali porgono una media di L. 2.000-3.000, aggregando però anche pesce e uova.

Quindi tra Seicento e Settecento, quando i prezzi della carne restano fissi, c'è un incremento dei consumi, perché tra l'altro il numero delle bocche non registra oscillazioni di rilievo. Invece nella seconda metà del Settecento, quando le autorità aumentano i prezzi, anche i costi per gli istituti aumentano in maniera considerevole, in proporzione più alta della bocche. Le spese maggiorate indicano che si è voluto mantenere lo stesso consumo. Gli acquisti di carne sono decisamente consistenti, per cui è legittimo asserire che questa costituiva un elemento base della dieta e che compariva quotidianamente, tranne nei giorni stabiliti dalla chiesa.

C'è da chiedersi fino a che punto tale consuetudine trovasse riscontro presso le mense della maggioranza dei cittadini o piuttosto non rispecchiasse una consuetudine signorile a cui non rinunciano le nobildonne che gestiscono le due comunità. Infatti le note settecentesche della contessa Silvia Rabatta Colloredo dicono che la carne lessa è un piatto della mensa giornaliera di casa Colloredo, dove ogni giorno si faceva la minestra di brodo [14]. Ma non dimentichiamo che Udine aveva

[13] I decreti in BCUD, *AC*: 20 dic. 1639, *Acta*, 44, cc. 11*v*-112*v*; 20 mar. 1753, ms. B. VII, c. 210*r*; 4 giu. 1764, *Acta*, 86, c. 31*r*; 19 nov. 1768, ivi, c. 269; 26 gen. 1776, *Acta*, 89, c. 2.

[14] Cfr. G. Perusini Antonini, *Mangiare*... cit., pp. 26-28, 84-85.

i una beccheria e che le autorità si preoccupavano costantemente fossero fornite. La carne era sentita come un genere primario, ente per eccellenza, rispondente pienamente alle esigenze di un'a- ntazione che si propone di essere frugale, ma sana ed equilibrata. altro alimento di largo uso — ma solo nel Settecento — è il , che costituisce un'altra voce di spesa fissa insieme con la carne. rimo Seicento il suo consumo è raro: nelle note giornaliere delle e del 1603-04 risulta molto più costoso della carne, in quanto si anche soldi 17-18 la libbra, il triplo della carne. Il mercato offre piu o meno economici, dai più modesti capparozzi neri (soldi 3) ali (soldi 10), agli sgombri (soldi 12)[15]. L'approvigionamento di a Udine è più difficoltoso di quello della carne, date la difficoltà sporto da Marano, da Grado e da Caorle e la deperibilità del tto, anche se a Udine è attiva una pescheria, affiancata da un'altra ettecento. Oltre ai pesci di mare, si consumano anche pesci di dolce, sia freschi sia salati. Da notare poi che rane e gamberi ano venire acquistati anche in spezieria.

lla fine del Seicento, quando la voce «pesce» diventa di maggior i costi medi si mantengono ancora di gran lunga inferiori a quelli carne: dalle L. 20 mensili alle L. 40-50 nella seconda metà del cento, ma con punte fino a L. 100 nel periodo della quaresima, do scendono i consumi di carne. Si adopera in genere pesce o: cappe, gamberi, rane, masanette, sardelle (anche in barile), he, baccalà, anguille, più raramente cefali, granzivole. È forse io l'incidenza di questo genere, il pesce, a differenziare la mensa iamente signorile da quella del ceto medio.

ri cibi quaresimali sono le verdure e i legumi. Oltre ai prodotti rto, si acquistano insalate, radicchio, radici, cipolle, porri, rava- carote, capperi, broccoli, cavoli, asparagi. Si coltivano, ma anche quistano — da 1 a 3 staia all'anno, ma spesso la produzione ficiente — fave, fagioli, ceci, piselli freschi e secchi, lenticchie, Un genere di largo consumo è il riso, di cui ci si rifornisce in eria. Sono tutti ingredienti che servono per le minestre, altro giornaliero che accompagna la carne.

---

r. per esempio le tariffe del 3 febbraio 1611, in BCUD, *AC, Acta,* c. 14*r*.

Cibo quaresimale è anche la frutta, la cui produzione interna non sufficiente, perché si acquistano — però saltuariamente — «pomi» termine con cui si indica genericamente la frutta), susine, ciliegie, nche per seccare. Non sembra che la frutta sia di largo consumo.

Genere che non compare invece neppure alla fine del Settecento la patata, del resto sconosciuta in Friuli almeno fino al 1765, quando economista Antonio Zanon da Venezia la suggerisce al conte «illu-minato» Fabio Asquini, proponendone l'uso in seno all'Accademia di Udine, suggerendo anche i modi di preparazione, giudicandola un ibo particolarmente adatto non tanto per le mense signorili, ma per famare la popolazione nella continua carenza di grani[16].

Lo Zanon ci fornisce anche notizie al negativo, per esempio, quando nsegna il modo in cui i Francesi conservano freschi e impiegano fagioli, indirettamente ci attesta che una simile consuetudine era conosciuta in Friuli, pur essendo il fagiolo di largo uso[17]. A riprova ella sua diffusione, lo stesso Zanon annota scherzosamente:

«Li nostri vicini chiamano fagiuoli li friulani, e alcuni chiamano friulani li fagiuoli ..) Sul cantone di Calle del ridotto che porta a S. Moisé v'era una bottega di

[16] Cfr. A. ZANON, *Della coltivazione ed uso della patata e d'altre piante commestibili*, Venezia 767, dove raccoglie osservazioni presenti pure in ID., *Dell'agricoltura, delle arti e del commercio quanto uniti contribuiscono alla felicità degli stati*, VII, Venezia 1767, pp. 183-253; i suggerimenti l'Asquini in ID., *Lettere a Fabio Asquini (1762-1769)*, a cura di L. CARGNELUTTI-G. P. GRI, dine 1982, dove si può leggere: «Venezia, 4 aprile 1764 (...) avrà riceputo un fagotto, trovi alcuni pomi di terra, che così nella maggior parte dell'Europa vengono chiamati. Un io amico venuto in questi giorni d'Olanda mi dice che di questi giornalmente se ne servono tavola in Amsterdam conditi con il butiro con il pesce al lesso. Questi ortolani mi dicono he in queste terre morbide non riescono, bensì vicino colli e ne' colli stessi; onde il loro ero terreno dovrebbe essere quello di Fagagna (*in collina, di proprietà Asquini*). Credo che noi on li gusteremmo molto, ma sarrà sempre una piatanza per li contadini e per li poveri uando mancano o perdono il gusto le rape» (p. 191).

[17] «Proccurano (*i Francesi*) conservarli freschi in due maniere: la prima è di condirli con iodi di garofano, pepe e aceto, e quelli che non li desiderano tanto acidi li temprano con cqua, li rippongono in un vaso, che coprono bene, e li lasciano un mese senza toccarli. La conda maniera è di pelarli, imbiancarli, farli seccare al sole e ripporli in luogo asciutto; per rli ritornar freschi, li lasciano a molo due giorni con acqua tiepida. Ritornano verdi come ssero freschi. Li fanno da poi imbiancare e li preparano come fanno quelli in aceto. Si può ettergli sopra il buttiro disfatto. A misura che vogliono adoprarli, li fanno stemprare ll'acqua per levarli il sale, e all'ora servono per insalata e per *ragout*, dopo averli fritti conditi con capo di latte e altri ingredienti. Nella stessa maniera li imbandiscono quando no freschi» (A. ZANON, *Lettere a Fabio Asquini*... cit., 1 mag. 1762, p. 59).

e di ragione di casa Rainis (...); non erano ancora frequentate le botteghe dalla nobiltà forestiera. Mi ricordo che tutti li nobili del Friuli che s'attro- n Venezia si radunavano in quella bottega e per questo comunemente si "La Fagiolaia"» [18].

enti che invece incidono in maniera notevole sul bilancio dei tuti, tanto da costituire nei registri una voce isolata, sono le latte e i latticini. Uova e latte sono elementi base sia del vitto iero, sia ingredienti della pasticceria. Il loro costo nella media ca un terzo, ma può sfiorare la metà dei valori della carne: nei nni del Settecento, se per la carne si spendono L. 800-1.000 , per uova e latticini da L. 240 a L. 600. Incidono particolar- i costi del formaggio. Ma d'altra parte il formaggio è alimento della montagna, non della pianura friulana. Nelle note delle e, dove i prodotti sono disaggregati, quando per la carne si no L. 80-100 mensili, per le sole uova L. 30, per il latte L. 2-3, formaggio si può in certi mesi dell'anno, particolarmente in superare il totale del costo mensile della carne: nel luglio del Dimesse pagano L. 143 a soldi 10 la libbra, mentre nel maggio tesso anno si erano spese L. 17. Nella seconda metà del Sette- umenta notevolmente il costo mensile delle uova: si arriva in bi gli istituti a una media di L. 50 mensili, ma non è chiaro se maggior consumo o se per un aumento del prezzo, perché ri di entrambi gli istituti ci danno soltanto il totale in lire. Più ile si tratti di un aumento dei prezzi, in armonia con la lievita- che interessa la seconda metà del Settecento.

evoli sono anche i costi dei condimenti, olio, burro, lardo. «onto», cioè grasso per cucina, si spendono costantemente in L. 30 mensili; difficile quantificare la spesa dell'olio, perché la olio» comprende anche «candele», ma dovrebbe aggirarsi nel nto sulle L. 400 annuali.

a ancora da considerare il pane. Si mangia solo pane di fru- prodotto che è assicurato dalle riscossioni di fitti e livelli in tà tale da poter essere anche venduto. Nel 1620 era stato intro- sulla piazza di Udine il sorgoturco, con cui veniva fatto il più

., p. 60.

nodesto pane dei contadini e dei poveri[19], ma ancora nella seconda metà del Settecento la dispensiera delle Zitelle riceve per la panificazione solo il frumento. È del resto costume largamente diffuso, non solo in Friuli, che si privilegiasse il pane bianco e che questo venisse distribuito anche nei luoghi pii. Da notare che il frumento viene anche venduto dall'istituto, tranne che negli anni di carestia, in cui c'è una flessione nel consumo interno, comunque però sempre a livello di autosufficenza.

Forse la garanzia dell'affluenza di grano può permettere ai due istituti udinesi di acquistare senza oscillazioni carne e altri generi anche durante le carestie. Infatti il prezzo del frumento sulla piazza di Udine il conseguente prezzo del pane, «venale» o «buffetto»[20], subisce forti cambiamenti, molto più degli altri prodotti. Oscilla nel Seicento intorno a L. 15 lo staio, ma sfiora il raddoppio in anni come il 1629; varia da L. 12 a L. 22 nei primi anni del Settecento; subisce un lieve ribasso nella prima metà del secolo; lievita nella seconda metà[21].

Un altro genere compare sempre nei bilanci: il vino. Entrambi gli istituti producono vino, ma acquistano i vini pregiati, come il malvasia il vino di Cipro, che devono servire anche per la messa e per le ammalate. Stabilisce il già ricordato *Statuto* tra gli obblighi della zitella «cantiniera»:

> «Perché a lei tocca la cura dela cantina, darà tutto il vino che sarà necessario per pranzo, cena, merenda et per la infermeria.
> Sarà sollecita di conservare le botti et tutti li vasi della cantina che non si guastino.
> Al tempo della vendemmia metterà in ordine li tinazzi, botte et tutte le cose necessarie per far li vini novi.

[19] Cfr. A. ZANON, *Della coltivazione...* cit., p. 52.

[20] Per pane «venale» si intende il pane comune; per pane «buffetto» un pane bianco perpulcro, candiduo, levi (...) magno lavore conficitur concoquiturque et in modica quantitate et inserviat de eo nonnullis nobilibus civibus desiderantibus vesci tali pane», non soggetto al rispetto del peso imposto come il venale, panificato da pochi pistori autorizzati (cfr. deliberazione del 19 dicembre 1543, in BCUD, *AC*, *Acta*, t. 16, c. 54*r*.

[21] Si riportano alcuni prezzi minimi e massimi desunti dai calmieri: 28 febbraio 1620: frumento L. 15 lo staio, pane soldi 4 per once 22; 16 febbraio 1629, frumento L. 30 lo staio, pane soldi 6 per once 17; 11 maggio 1629, frumento L. 34 lo staio, pane soldi 6 per once 16; 1654: frumento L. 12 lo staio; 1767: frumento L. 26.7 lo staio (cfr. i calmieri in BCUD, *AC*, *Acta*).

ar li vini serverà l'ordine che li sarà dato da madonna e dalla coadiutrice, ido di far vini che si conservino et che siano boni per manter casa sana et iano ancora per indisposte et persone vecchie et ammalate»[22].

ltima voce costante è data dal sale e dai prodotti di spezieria: annella, chiodi di garofano, uva passa, mandorle, pinoli, cedri, ane, ingredienti di pasticceria.
infatti tradizione preparare dolci, oltre che per uso interno, er regalarli nelle principali feste. Le Zitelle a Pasqua offrivano ze»; li Dimesse hanno lasciato qualche nota di «regalie», come che ci rivela quasi una specie di rituale gastronomico per a festività:

ua Emininza: la nostra festa si manda un torteoni con 70 tortelli e un piato ai di due sorti; la vigilia di S. Giuseppe un piato di uva passa.
ostro confessore: la nostra festa un torteone e 24 buciolai; la vigilia di para di caponi; il Carnevale il suo spedo, raffioli e le frittelle; la Conversa- S. Paolo i sglicioti; la Pasqua le rosade; le quatro tempora dell'anno 24 la Pefania e la benedizione 30 buciolai con qualche cosa altro»[23].

estimonianza di usi culinari che prevedono anche i dolci ci enta ancora una volta un ambiente in cui, pur nella sobrietà dei i, non si rinuncia alle consuetudini del gruppo socialmente alto provengono le direttrici[24].
ora un particolare: nel 1727 presso le Zitelle compare il caffé 737 la cioccolata: «per canella et altre bagatele di speciaria olata per la solenità L. 5»[25]. Sono infatti prodotti di lusso, i come tali e destinati a un uso eccezionale (forse il caffé, di si precisa il tipo, potrebbe trovare impiego nell'infermeria), que indicativi di una media da ceto agiato.
o aver discusso sui generi adoperati, resta da chiedersi quali i piatti giornalieri e come venissero distribuiti.

Statuto... citato.
Libro delle entrate e uscite, 1748-54, in ADUD. I «buciolai» erano le ciambelle; o ravioli erano i crostoli. Neppure il ricettario di suor M.T. Zanutto ci permette apere cosa fossero «sglicioti» e «rosade».
a questo proposito G. PERUSINI ANTONINI, *Pasticceria friulana tradizionale*, in «Ce 061, 1-6, pp. 147-160.
AZUD, Registro di entrate e uscite giornaliere, 1736-1737, b. 100.7.

Possiamo legger soltanto una tabella della dieta giornaliera delle Zitelle, che pur essendo tarda, del 1830, si richiama alla tradizione di «un vitto sano ma frugale, come si è sempre praticato»[26].

Colazione: un panetto bianco (resta permesso il caffé con latte, ma questo a carico della famiglia).
Pranzo: minestra, carne una piattanza, pane e vino temperato.
Merenda: un panetto bianco.
Cena: zuppa, una piattanza, pane e vino temperato»[27].

Ancora, le educande a pagamento delle Zitelle avevano l'obbligo di offrire per la festività della Pasqua un agnelletto, a mezzo agosto per la Madonna due polli, a Natale due capponi per il consumo interno[28].

Come venivano confezionate tali pietanze? Il ricettario delle Dimesse è del 1902. Se annota alcuni piatti della tradizione della casa, fa propria una tradizione più recente. L'Ottocento infatti anche in Friuli ha offerto un diverso ventaglio di derrate alimentari.

[26] *Ibid.*, b. 604.
[27] *Ibidem*.
[28] *Ibidem*.

fusione del caffè da genere esotico e di lusso ad elemento nentazione nel territorio triestino e nel Friuli orientale dal XVIII al 1918

orse, la nostra civiltà, da un punto di vista alimentare, potrebbe no essere chiamata «la civiltà del caffè»[1] data l'importanza che bevanda ha avuto ed ha nello stimolare l'attività mentale affarato uomo moderno, tale definizione oggi si riferisce, per nasia, a quella civiltà o cultura che ebbe il suo apogeo nel corso ed in particolare nei territori che facevano parte dell'Imburgico. Tra questi erano quelli di Trieste e di Gorizia; anzi, era, allora, il porto dell'Impero e come tale occupava un posto nte all'interno di questo particolare tipo di civiltà, anche perché è stato uno dei generi per cui il porto veniva specializzandosi '700[2] non diversamente da Amburgo, Marsiglia, Livorno; e, ieste», il caffè dell'Etiopia e dello Yemen, pagato in argentei eresiani, raggiungeva gli altri territori asburgici[3]. Trieste, proporto franco nel 1719 da Carlo VI e come tale potenziato da Teresa che voleva conquistare all'Austria i commerci del Leiventava il naturale mercato di rifornimento e di scambio di

---

esta consapevolezza discendono numerose pubblicazioni a carattere generale sull'uso, a «cultura» del caffè. Si segnalano: H.E. JACOB, *Biografia del caffè*, Milano 1936; K. *Dolce come l'amore, ovvero il caffè ieri e oggi*, Milano 1972; M. SCHIAFFINO, *Le ore del* no 1984; *La civiltà del caffè, società e cultura in Europa 1700-1900. Atti del convegno*, 85; W. SCHIVELBUSCH, *Il paradiso, il gusto e il buonsenso*, Napoli 1988.

'oggi è in questo campo il primo porto del Mediterraneo con 4 milioni di tonnellate transito e cioè il 56% delle destinazioni per l'Italia e l'estero: dati comunicati nel radiofonico per il Friuli-Venezia Giulia il 28 giugno 1988.

ACOB, *Biografia*... cit., p. 251 e F. BABUDIERI, *Le attività economiche di Trieste nel periodo* «Archeografo triestino», s. IV, XLI (1981), pp. 53-67 ed in particolare p. 62.

quello Stato, che sotto l'influsso delle teorie liberiste eliminò le barriere doganali tra città e città, tra provincia e provincia, lasciando libero cammino al commercio. Come riferisce in una sua relazione su Trieste, nel settembre 1784 il conte Granieri[4],

«Da Vienna a Trieste (...) la strada è ottima (...) Partono da Trieste carri tirati nulla meno che da sei cavalli e il carico che portano è grandissimo in volume ed in peso (...) I bisogni, la ricchezza di una gran Capitale, e di varie altre città, come Gratz, Presburgo, Praga ed un ben regolato sistema delle Dogane ravvivano e mantengono questo traffico. A chi viene in Vienna torna infatti meglio di tirare il più delle merci da Trieste, che da altra parte (...)».

Tra i «bisogni», dunque, anche merci preziose ed esotiche come il caffè, che giungeva però a Trieste inizialmente e fin nel primo '800, in quantità limitate, con bastimenti a vela, che caricavano dai 3.000 ai 6.000 sacchi al massimo[5]. Ma il dazio piuttosto basso sui generi considerati voluttuari d'importazione, come il caffè[6] e dall'altro lato invece un dazio più pesante sul consumo degli alcoolici introdotto da Maria Teresa nel 1779, favorirono comunque il diffondersi dell'uso della bevanda[7] negli Stati asburgici. È noto che la prima «bottega di caffè» fu aperta a Vienna all'indomani dell'assedio turco del 1683, complici molti sacchi abbandonati dagli Ottomani in ritirata; ma se già in Francia e Inghilterra si usava bere il caffè all'orientale, i viennesi preferirono filtrarlo dei fondi, addolcirlo con latte e zucchero (la «mélange») accompagnandolo con un simbolico cornetto a mezzaluna, il «kipfel». Nei locali, che andavano aumentando (nel 1700 Leopoldo I aveva dato il monopolio a 4 caffè; nel 1714 Carlo VI ne

[4] Il testo è riportato da F. BABUDIERI, *I porti di Trieste e della Regione Giulia dal 1815 al 1918*, in «Archivio economico dell'unificazione italiana», s. I, XIV (1965), 2, alle pp. 131-132. Il documento si conserva in ARCHIVIO DI STATO DI TORINO, *Corti straniere. Vienna*, mazzo 5 d'addizione, n. 37.

[5] F. BABUDIERI, *I porti di Trieste*... cit., p. 131. Dove si precisa inoltre che (vedi più avanti anche il nostro testo) solo con i piroscafi ciascun carico poteva assommare a 20-30.000 sacchi, e lo scarico avveniva, anziché in 20 giorni con i bastimenti, in 4 o 5, ed era pertanto possibile un ammasso consistente della merce, su cui finiva per gravare un dazio, per quanto agevolato, assai cospicuo. Il ceto commerciale perciò, sul finire del secolo, avanzò richieste di sgravi, anche adducendo essere il caffè genere di consumo di prima necessità.

[6] H.E. JACOB, *Biografia*... cit., p. 267.

[7] *Ibid.*, pp. 194-196.

autorizzati 11, ma con altri tollerati erano già una trentina)[8], nesi erano soliti discutere d'affari e d'altro, giocare, come i lon- a biliardo e soprattutto, secondo un uso tutto locale, potevano e, montati su stecche, molti tra i principali giornali. E questo ristico caffè viennese si diffonderà a macchia d'olio nelle pro- dell'Impero affiancandosi, dalle nostre parti, ai caffè turchi eziani. Inizialmente i frequentatori appartengono al ceto nobi- a quello agiato mercantile: il caffè tiene desti nella chiacchiera o nell'abile mercatare.

omunque, nella prima metà del '700, bevanda alla moda e piut- cara (costava più, e sono fonti documentarie private a testimo-, dell'altrettanto apprezzata cioccolata) tanto da esser d'uso e ancora solo presso aristocratici aggiornati sui più raffinati usi te. Così è, ad esempio a Gorizia, dei nobili Strassoldo, come ientano per il '700 i libri di spese di cucina[10] o presso i Rabatta, che una nobildonna di tal progenie, Silvia, andata sposa in Udine di Colloredo, non viene meno alle sue abitudini goriziane, ndo con inconsueta frequenza, più di 20 libbre annue di caffè sandria, il migliore, a fornitori di Venezia (Udine e la patria del dal 1420 erano nei confini della Dominante), come si legge ue fatture e nei registri ora conservati all'Archivio di Stato di [11].

, pp. 191-194.

bili Caiselli, per la festa data in occasione dell'aggregazione alla nobiltà veneta, il 29 779, come si legge nella nota spese di rinfreschi conservata in BIBLIOTECA CIVICA V. dine, *Fondo principale*, ms. 2165, offrirono agli ospiti 28 cioccolate per 40 lire e solo er 48 lire, donde si vede che un caffè costava 4 volte tanto una cioccolata.

LIOTECA DEL SEMINARIO, Gorizia, *Archivio Strassoldo di Villanova*, (1325 sec. XX), b. ri di spese di cucina» 1790-1826. Se nel 1796 compaiono piccoli acquisti di «caffè ato», nell'anno successivo gli Strassoldo comprarono caffè di diverse qualità e so- la migliore e più cara, quella d'Alessandria.

CHIVIO DI STATO DI UDINE, *Collezione Perusini, Carte Colloredo*, bb. 390 e 352. Le note si riferiscono agli anni 1735-1801; il caffè vi appare come la voce più cara rispetto ghe e ad altri coloniali. A queste note fa riferimento G. PERUSINI ANTONINI, nella al suo *Mangiare e bere friulano*, Milano 1970: «si tratta di fatture di fornitori, di ove sono diligentemente segnate le spese ordinarie e straordinarie (...) La co. Rabatta, lla nota famiglia goriziana strettamente legata alla corte imperiale austriaca, dimostra abitudini piuttosto raffinati (...) dolci e bevande alla moda (caffè, cioccolata, the) pecialità sono consuete alla sua tavola».

Ad Udine, invero, si ha poi notizia [12] di certo consumo, a partire dal 727, da parte della nobile madonna preposta all'Educandato delle zitelle; estimonianza ulteriore di un'abitudine da ceto alto; comunque, dato il imitatissimo consumo (acquisti di poche once 2 o 3 volte l'anno) si uò ritenere che la bevanda, più che un genere alla moda e voluttuario, enisse considerata (come in effetti fu all'origine della sua conoscenza diffusione in Europa) un toccasana medicinale. Ma nella seconda metà el '700 il caffè, almeno nell'Isontino, è un genere ormai abbastanza iffuso, se non ancora popolare, tant'è vero che figura registrato nel rotocollo dell'Ufficio annonario di Gradisca [13], il 10 aprile del 1780, a i generi calmierati più cari, come l'olio (6 lire la libbra), il burro (1 ra e mezza), lo zucchero (4 lire), e distinto nelle due qualità, d'Alessandria (7 lire) e di Martinica (3 lire e mezza). Non comparirà però nei mercuriali» di Trieste e Gorizia fino al 1847, quando l'imperial regio Governo decise d'introdurlo nel formulario che inviò a tutte le magistrature provinciali e comunali, perché su quella base venissero registrati prezzi medi settimanali dei generi più diffusi. E se nell'archivio omunale di Trieste si sono trovate per lo più le tabelle in bianco da dottare [14], in quello di Gorizia [15] si sono reperite, conservate in registri,

[12] ARCHIVIO DELLA CASA SECOLARE DELLE ZITELLE, Udine, *Registri di spese giornaliere*. La gnalazione ci è stata fatta da Liliana Cargnelutti che ha recentemente riordinato il fondo.

[13] ARCHIVIO DI STATO DI GORIZIA (d'ora in poi ASGO), *Atti politico-amministrativi e giudiziari Gradisca (1751-1808)*, b. 17, «Protocholo dell'Offizio Anonico del anno 1777, 1778, 1779».

[14] BIBLIOTECA CIVICA, Trieste, *Archivio storico del comune di Trieste* (d'ora in poi BCTS, *CTS*). L'archivio non è ordinato. Si sono consultate, a campione, le buste relative al «Annona» ed «Industria e commerci» dal 1775 al 1918. Analogamente si è proceduto, per il ecolo XVIII, per le medesime voci comprese nella documentazione comunale più antica XIII-XVIII) a suo tempo smembrata e catalogata nel cosiddetto archivio diplomatico. formulari in bianco per le tabelle mercuriali comprensive della voce «caffè» si sono reperite ella busta relativa al periodo 1848-1852, 3/5 1, annessi ad una memoria dell'organo di overno al Magistrato pubblico economico in data 26 mag. 1849, b. 141/4398.

[15] ASGO, *Archivio storico del comune di Gorizia, Registri dei prezzi mercuriali*, b. 3787 (1847, 855), b. 3788 (1885-1867), b. 3789 (1867-1883) b. 3792 (1899-1915). Ad esempio: se nel 1850 caffè costava 33 corone la libbra, lo zucchero 25, l'olio fino 26, la farina bianca 7, la carne i manzo 12, nel 1855, per le stesse voci i prezzi medi unitari erano 34, 25, 29, 8, 12; nel 860: 61, 40, 54, 13, 23; nel 1865: 63, 33, 48, 10, 21; nel 1870: 57, 34, 59, 14, 28; nel 1875: 5, 28, 47, 10, 31; nel 1880 il caffè era aumentato a 1.24 contro 49, 75, 24, 61; nel 1885 1.30 ontro 47, 80, 21, 57; nel 1900: 2.40 contro 92, 1.60, 34 (i dati della carne di manzo non gurano più nei prospetti di rilevazione sostituiti dal pollame); nel 1905: 2.40, 94, 1.60, 38; el 1910: 2.40, 85, 1.57, 42; nel 1915: 4.61, 1.07, 4.38, 92.

azioni effettuate — con la sola lacuna per il decennio 1884-1895 1847 alla prima guerra mondiale: una fonte seriale per eccellenza l nostro punto di vista, permette di verificare una costante nel o del prezzo del caffè più alto rispetto a molti generi alimentari argo consumo, ma con i quali condivide poi il generale aumento vitazione dei prezzi negli anni '80 e l'impennata del carovita nel Sebbene non sia un genere a basso prezzo, il fatto che compaia neri da rilevare, dimostra che è considerato ed è di fatto, alla ell'800, un genere non più elitario, ma di larga diffusione nei soggetti agli Asburgo. Non altrettanto accade nel vicino Friuli, pur soggetto a Venezia fino al 1797 e, dopo l'intermezzo , all'Austria fino al 1866, non entrò a far parte di una più e cultura del caffè (anche nei maggiori centri abitati); il genere mpare infatti nei «mercuriali» della piazza di Udine se non alla secolo[17]. È che, al di là dell'uso elitario del caffè in Friuli il '700 e buona parte dell'800[18], qui la cultura diffusa è quella » o «tajut», il bicchiere di vino, davanti al quale sostare con gli concludere un affare, un incontro, prima del pranzo e prima na, in una sorta di antico rito collettivo[19]. E se sul finire del è invalsa anche in Friuli l'abitudine di iniziare la giornata con a di scuro, liquido e bollente, saranno piuttosto usati surrogati nocciole e fave[20]. A Trieste e nell'Isontino, invece, tra la fine 0 e la prima metà dell'800, sono aumentate come non mai le he di caffè»; ce lo rivelano fonti d'archivio quali soprattutto ed elenchi che al civico Magistrato economico venivano richieste

---

ndamento dei prezzi a Trieste cfr. M. ALBERTI, *Il costo della vita, i salari e le paghe ell'ultimo quarto di secolo*, Trieste 1911.

e gentilmente segnalato da Roberta Corbellini dell'Archivio di Stato di Udine. egistro «Mensuale di spese cibarie», dal 1765 al 1810, delle Terziarie francescane stero di Latisana, il caffè compare registrato la prima volta nel 1799 e da allora uistato regolarmente, cfr. I. ZENAROLA PASTORE, *Profilo storico economico del Monastero nio di Latisana*, estratto della «Società filologica friulana», Udine 1978, p. 110.

ari gastronomici, in *Enciclopedia monografica del Friuli-Venezia Giulia*, II, 2, Udine .307.

AL CER, *Tradizioni alimentari in alcuni paesi dell'arco alpino orientale*, Udine 1972, pp. eccezione all'uso dei surrogati la popolazione della Val Resia, che era solita bere o diluito o con latte, forse per un'abitudine contratta proprio nei paesi asburgici, ngheria, dove era forte l'emigrazione da quella valle.

alle autorità di polizia o di governo e gli intercorsi tra questi uffici in ccasione di domande di licenza, rinnovo, spostamento di sede avanzate ai privati per l'attività di caffettiere. In questo caso i dati forniti da onti statali e quelli da fonti comunali si integrano vicendevolmente nel are il quadro della situazione[21].

Ad esempio nel 1819, a Gorizia, su una popolazione di circa 7.700 bitanti[22] le caffetterie «di qualche rilievo», erano sei, come riferiva il Magistrato pubblico economico, che rilasciava i certificati d'industria, l Giudizio civico provinciale, che aveva chiesto l'evidenza dei negoianti cittadini per poter efficacemente attuare la sua giurisdizione ambiale e mercantile[23]. Ma a Trieste, più o meno a quell'epoca, nel 815[24], i caffè erano ben 38, su circa 33.000 abitanti[25] e parevano più he sufficienti, al Magistrato civico, ai bisogni della popolazione. È che Trieste, piazza dove il caffè veniva scaricato, smistato, tostato, ne ra naturalmente più diffuso il consumo, e non solo da parte del ceto orghese e mercantile. Qui le prime botteghe erano state aperte già erso la metà del '700[26] sia nella città vecchia sia nel nuovo borgo

[21] Per la documentazione comunale cfr. nota 14; per quel che riguarda la documentazione tatale, si sono consultati a campione i seguenti fondi presso l'ARCHIVIO DI STATO DI TRIESTE d'ora in poi ASTS), *i.r. Governo del Litorale, Atti generali (1814-1850), Serie III, - Polizia, Atti presidiali (1814-1850), Serie III, - Polizia e annona; i.r. Luogotenenza del Litorale, Atti enerali (1850-1918), Serie Polizia e annona* e *Atti presidiali (1850-1918), Serie Industria e commercio*, e *Pubblica sicurezza.*

[22] C.V. CZOERNIG, *Gorizia, la Nizza austriaca*, [1869] Gorizia 1987², p. 18.

[23] ASGO, *i.r. Corte di giustizia di Gorizia (1850-1854)*, b. 47. «Specifica delli Negozianti. ottegai e Cramari di qualche rilievo che si sono insinuati a questo Magistrato nel corrente nno 1819 onde ottenere il relativo certificato d'industria», Gorizia, 27 giu. 1819. Il documento stato gentilmente segnalato da Lucia Pillon dell'Archivio di Stato di Gorizia.

[24] ASTS, *i.r. Governo del Litorale, Atti Generali* (1814-1850), b. 453, 3/IX (1824-1833): Specifica di tutte le Botteghe da Caffè e Casini Particolari esistenti al giorno di 20 aprile 815 in Trieste», sottoscritta e datata dal commissario ai mercati Lieb (tale commissariato ipendeva nell'800 dal Magistrato pubblico economico). La tabella fu inviata in allegato alla ota n. 1920 del 25 aprile del Magistrato civico all'i.r. Governo in Trieste, relativa alla ichiesta da parte di Alessandro Biaggio e Nicolò Lenz, svizzeri, di poter aprire una caffetteria n piazza della Legna (tav. n. 855). Il documento è stato gentilmente segnalato da Gugliemo alcomer dell'Archivio di Stato di Trieste.

[25] Cfr. T. FANFANI, *Trieste tra il XIX e il XX secolo*, in *Scritti storici in memoria di P. ovatto*, Milano 1972, per la tabella relativa all'aumento della popolazione a p. 316.

[26] Cfr. P. COVRE, *La locanda dell'Aquila Nera (storia di un vecchio albergo triestino)*, Trieste 987, p. 21, nonché ID., *Nella Trieste del primo '800. Un caffè, grazie, ma senza tombola*, in «Il iccolo di Trieste», 15 settembre 1983.

nerciale. Ma un informatore veneto (e per questo con tono un denigratorio) riferisce nella sua spregiudicata descrizione della a di Trieste del 1752[27], che a Trieste «vengono molti birbanti nditi i quali per procassiarsi il vito studiano di rincalzare le ghe e le abitazioni non per impiantar casa di commerci, ma per ervi dei giochi di trachs, caffettarie e bagordi»; come a dire che e prime caffetterie triestine sembrano essere state più, all'uso o, luoghi d'ozio e licenzioso divertimento (è di questi anni 750 — la famosa commedia del Goldoni che stigmatizza la moda ale per cui tutti in Venezia ricchi e poveri, patrizi e plebei non no fare a meno di bere il caffè), che non, all'uso viennese, luogo contri commerciali e di aggiornate letture. Non meraviglia che este, nel 1779, si volesse erigere una bottega proprio sul molo Carlo, luogo commerciale per eccellenza ma anche di pubblico ggio; prevalse però la protesta del Capitano del porto, giacché imile bottega sarebbe risultata oltremodo «incomoda alla naviga-» e non se ne fece nulla[28].

certo però che le caffetterie erano soprattutto luoghi di delizie palato. Come risulta dall'inventario giudiziale del 1783 relativo ffetteria di Gasparo Griot[29], al caffè, servito in «chichere chinesi» chichere alla Capucina» (per la «mélange» viennese), s'accompa-no dolci, biscotti e sorbetti; si servivano tè e cioccolata, ma sciroppi, rosoli, vino di Cipro e Malvasia. In effetti già con o del 1750, Maria Teresa aveva permesso — per sedare conten-continui — ai caffettieri di vendere «bibite spiritose» ed ai isti che lo chiedessero di produrre e vendere il caffè[30]. In un tario giudiziale, più tardo, del 1837, relativo alle facoltà del

---

. U. Tucci, *Una descrizione di Trieste a metà del '700*, in «Quaderni giuliani di storia»,), 2, pp. 95-114.

TS, *c.r. Governo in Trieste (1776-1809)*, b. 40. Vedi anche il catalogo della mostra *eresa. Trieste e il Porto*, Udine 1980, scheda n. 170 p. 70.

TS, *Giudizio civico e provinciale (1767-1850)*, b. 61: «Specifica degli Danari, Merci ed i Caffetteria, di ragione del Defunto Gasparo Griot. Inventariati e consegnati verso ssione in principalità del Sig. Filippo Griot, al Giovine e Socio di detta Caffetteria, e Letta come segue (...)», Trieste, 20 ott. 1783. Il documento è stato gentilmente o da Pierpaolo Dorsi dell'Archivio di Stato di Trieste.

. Jacob, *Biografia...* cit., p. 194.

caffettiere Antonio Baldi Bischoff[31] troviamo indicate più o meno le stesse merci di caffetteria (ed anche acquavite, «mistrà», «spirito di Chionet», Rum, Malaga, Madera, Refosco, vino di Cipro ed altri «squisiti vini diversi») ed infine, come ultima voce dell'estimo, compaiono l'abbonamento alla *Gazzetta di Milano* per 6 mesi e quello all'*Algemeineszeitung*, secondo l'uso viennese. Griot, Bischoff, i nomi di questi defunti caffettieri: svizzera era la loro origine, come di moltissimi altri in Trieste. Dal già citato elenco del 1815, come da ulteriore documentazione comunale e statale, risultano di analoga provenienza Bianchi, Carrara, Bardolla, Pò, Darms, Bazzel, Roner, Dorta, Mini, Besazzi ecc., ma non mancano anche greci ed italiani. E sono proprio gli svizzeri ad avere molte volte problemi con le autorità civiche, perché, dovendo spesso tornare in patria per accudirvi altri affari, proponevano al Magistrato, come «temporanei» direttori, altri connazionali, chiedevano poi proroghe ed insomma di fatto mettevano in atto una vera e propria «cessione di negozio» o passaggio di licenza, quando questa invece era strettamente personale e non cedibile[32]: solo con l'esercizio *ad personam* infatti era possibile il con-

[31] ASTS, *Giudizio civico e provinciale (1767-1850)*, b. 504, «Inventario ed Estimo delle facoltà fu di ragione Socciale del defonto Antonio Bischoff consistente della Pasticceria ed annessa Caffetteria denominata della Casa Bassa, assunto dal sottoscritto deputato Commissario in ordine a venerato Decreto di quest'Inclito Imperial Regio Giudizio Civico Provinciale di data 7 Gennaro 1837 n. 341», Trieste, 9 gen. 1837. Nell'inventario Bischoff — gentilmente segnalato da Maria Carla Triadan Baruffo dell'Archivio di Stato di Trieste — rispetto a quello Griot, si nota però che è cambiata la qualità del caffè, non più «d'Alessandria», ma di «San Domingo». Come risulta dalla tabella I A, «Prospetto generale delle principali Merci giunte via Mare nel Portofranco di Trieste durante l'anno 1833, loro Provenienza e Navigli che le portarono», pubblicata da F. BABUDIERI, *I porti di Trieste*... cit., contro 245.500 unità (sacchi) di «Mocha», da Alessandria e d'altra provenienza, erano giunte in Trieste ben 1.160.500 unità per la qualità di «San Domingo» (superata solo dall'«Avana», «San Jago», e «Rio»). Gli arrivi generali di caffè quell'anno assommavano a 15.792.000 unità. Inoltre proprio il caffè di San Domingo, come caffè di qualità, viene inserito tra le tabelle dei prezzi medi all'ingrosso dei principali generi sbarcati nel Portofranco tra il 1825 ed il 1890 da D. BELTRAMI, *I prezzi del Portofranco e nella Borsa Merci di Trieste dal 1825 al 1890*, in «Archivio Economico dell'Unificazione Italiana», s.I., VIII (1959), 2, tab. VIII, p. 16.

[32] Ad esempio, in una nota (ma ve ne sono tante altre) alla Direzione di polizia in data 14 maggio 1830 (BCTS, *ACTS*, 1829-1832, 4/30), Il Magistrato pubblico economico si dichiarava contrario alla sostituzione, nella conduzione della caffetteria sita alla tav. 683, del titolare Andrea Peer con il cognato Andrea Carli «che non ha addotto giustificati motivi», perché ritiene invece «sia uno dei soliti sotterfugi e monopoli di questa sorte di nazionali per cedere

lo fiscale. In caso di morte del tenutario, o di troppo lunga assenza
a conduzione, la licenza doveva esser revocata, la bottega chiusa
nite il Commissariato ai mercati (ufficio che dipendeva dal Magi-
to pubblico economico) e dato il «numero chiuso» o quasi delle
teghe di caffè, una licenza poteva essere concessa ad altro aspirante,
ottenuto già il nulla osta di polizia, era stato iscritto in un registro
tesa[33]. L'eccessivo numero delle caffetterie in Trieste rispetto ai
ogni» della popolazione ricorre invero come una sorta di *Leitmotiv*
a corrispondenza soprattutto del civico Magistrato pubblico eco-
nico relativamente alla prima metà dell'800[34]. Se nel '15, come si
va, le botteghe erano 38 su circa 33.000 abitanti, nel '22 erano 44,

riccio ora ad uno ora all'altro la caffetteria a cui come diritto unicamente personale ... accudire l'individuo stesso». Ciò era stato ribadito con circolare governativa del 21 dic. n. 2089 e dal successivo aulico decreto del 18 mag. 1825, n. 7554 (cfr. ASTS, *i.r. no per il Litorale (1814-1850)* b. 507). Tale diritto personale era inoltre ricordato nel delle licenze concesse. Ad esempio, quella di Giovanni Porta, del 1828 (in ASTS, *S*, b. 1878-1882 3/6 4) recitava così: «Da parte dell'Imperial Regio Magistrato Pubblico co e Economico della fedelissima Città e Porto Franco di Trieste e sue Dipendenze. do Porta Giovanni legittimato la sua probità, onestà e capacità gli viene permesso di nuare la Caffetteria nella casa n. 563 coll'obbligo espresso ed assolutamente condizionato, servare le leggi relative, e di accudire in persona alla stessa: qualora poi per qualunque motivo ciò non fosse possibile, di restituire questa concessione meramente temporanea sonale immediatamente a quest'Autorità Magistratuale; mentre qualunque cessione di a a qual siasi persona, sarà per se stessa invalida e di nessun valore, decadendo il essore sul momento dell'accordatogli benefizio. Trieste, il di 8 maggio 1828». Nella ssione, più tarda, del 5 dic. 1859 alla vedova di Giovanni Bazzel. (*ibid.*, b. 1873-1877, vi è un'ulteriore appendice: «... così pure si riguarderà per cessato e perduto il diritto ante, qualora l'autorizzato, nativo da Stato estero, cessasse di accudire in persona a tale ere, o si trasferisse senza apposita superiore autorizzazione in uno Stato estero».

Della tenuta di «registri di prenotazione» da parte del Magistrato civico si ha ad io notizia da una nota dello stesso indirizzata al Governo, del 19 lug. 1844, n. 6595, vamente al ricorso di Francesco Notari, privato della licenza di caffettiere e da nota ga n. 633 del febbraio 1846 relativa a Giovanni Giannetti (ASTS, *i.r. Governo per il le. Atti generali*, b. 525.

Cfr. ad esempio le note del 23 settembre e del 26 novembre 1822 con le quali il trato civico rifiuta, con tale motivazione — l'eccessivo numero di caffetterie per i bisogni popolazione — rispettivamente la licenza a Giuseppe Spitteri e a Luigi Armellini, lle analoghe dd. 10 giugno e 9 ottobre 1829 a Giacomo Bruson e Antonio Martinelli in , *ACTS*, b. 1821-1822, 4/30 e b. 1829-1832 4/30). Per lo stesso motivo, a Luigi llini, che nel frattempo faceva il «liquorista», viene novamente negata la licenza di eria nel 1840, perché le caffetterie son già cinquanta (ASTS, *i.r. Governo per il Litorale generali*, b. 507, del 30 mag. 1840, n. 3855).

nel '40 erano 50[35], nel '57 erano 57 come è dato contare nella *Guida chematica della città di Trieste* di quell'anno, per una popolazione che uperava di poco le cinquantamila unità[36]. Certo è che, se da una parte l'attenzione dell'autorità ai «bisogni» dei triestini è sincera — è documentato il parere favorevole all'apertura di caffetterie in luogo di pubblico passeggio» o di «pubblico comodo»[37] e nel 1827 viene addirittura bandito un concorso per fornire di tal ritrovo l'amena ona di Sant' Andrea, «luogo di riposo ed intrattenimento»[38] — nel voler limitare il numero delle botteghe, oltre al fine di poter esercitare n controllo fiscale (ad esempio la tassa di licenza era, nel 1842, di fiorini[39], senza contare il dazio da pagare sulle merci di caffetteria) 'erano, ovviamente motivi di pubblica sicurezza[40].

Il civico Magistrato aveva anche cura della sanità pubblica. Dalla nostra indagine a campione nella documentazione comunale relativa lla voce «Annona» oltre che a quella dell'«Industria e commercio», isulta ad esempio che nel 1822, riferendo la Direzione di polizia che a maggior parte dei caffettieri usavano «cocome di rame non stagnate love ripongono i fondi di caffè per tutta la notte e ciò può essere nocivo alla salute», il Magistrato ordinò un sopralluogo immediato in

---

[35] Cfr. l'elenco del caffettieri del 28 ago. 1822, in BCTS, *ACTS*, b. 1821-1822, 4/30; vedi nche nota precedente.

[36] G. Botteri, *Il caffè degli Specchi*, Trieste 1985, p. 3.

[37] Cfr. la nota della Direzione di polizia del 25 lug. 1827 al Magistrato civico con parere vorevole all'apertura della caffetteria ai portici di Chiozza da parte di Giovanni Bazzel «per circostanza del vicino pubblico passaggio dell'Acquedotto tanto frequentato specialmente ella stagione estiva» o l'analoga concessione «per il comodo pubblico» a Giovanni Selmi, roprio in località Acquedotto, del luglio del 1831 (BCTS, *ACTS*, b. 1829-1832, 4/30).

[38] Avviso magistratuale a stampa dd. 3 dicembre 1825, n. 8426 (ASTS, *i.r. Governo per il itorale*, b. 483, 1824-1833).

[39] Avviso magistratuale a stampa del 24 set. 1842, n. 8417, contenente «Le discipline da sservarsi dai rivenduglioli» (si ribadisce all'art. 8 licenza personale; all'art. 9 rinuncia per norte o mancato esercizio per 6 settimane, all'art. 10 di seguire il regolamento ai mercati tc.) comprensivo della tabella classificatoria in categorie. Il rivenditore, non ambulante, di affè (cat. 3, come paste, formaggio, riso, zucchero, sapone etc.) paga alla cassa civica 6 fiorini, tassa più cara (come per «grascia» o castagne arroste, mentre per il burro e uova si agavano 2 fiorini, 4 per pollame, 5 per il pesce). (ASTS, *i.r. Governo per il Litorale. Atti nerali, 1814-1850*, b. 516, III, 8).

[40] BCTS, *ACTS*, b. 1821-1822, 4/31. Gli intercorsi sono molti e non riuniti in un fascicolo articolare; l'avviso a stampa del 15 ott. 1822 porta il n. 6.420.

tterie, locande ed osterie, cui fece seguito un pubblico avviso che gava all'uso di utensili ben stagnati; su 40 caffetterie, ne furono in flagrante ben 18, e molte furono le cuccume ed i recipienti l latte confiscati.

r i recidivi si andava dalla multa all'arresto fino alla privazione licenza d'esercizio. Il gran numero delle botteghe, ed il gran ero delle richieste andavano di pari passo all'enorme aumento popolazione[41], legato allo sviluppo del porto e del commercio, nche in parte erano riflesso della grande quantità di caffè che este era reperibile da quando vi giungevano piroscafi con un di 20-30 mila sacchi e più, che, scaricati velocemente, venivano ituire notevoli stoccaggi[42] in magazzino. E non occorreva essere goziante di caffè all'ingrosso (non caffettiere) tra i più importanti ovarsi da un momento all'altro con merce di gran valore, su cui gavano alti dazi. Sul finire dell'800 il ceto commerciale aveva o, per non essere troppo gravato da tale onere, di pagare il per metà, garante per l'altra metà la merce stessa[43]. E più lmente si sa[44] che gli importatori europei di caffè chiedevano an tempo la riduzione dei dazi troppo altri imposti dai singoli on l'argomentazione che essendo il caffè un alimento «popolare» a essere soggetto a tassazione bassa. Ma, nel secondo '800, il ra veramente diventato popolare? Forse un parametro di giudizio ssere il consumo o meno da parte di pubblici istituti di benefi- Se ancora nel 1851[45] nel contratto di approvigionamento per il Ospedale e gli istituti assistenziali di Trieste, la fornitura «straor- » giornaliera di 200 caffè con latte (così come di 200 porzioni o), da distribuirsi a discrezione del primario e dei medici,

---

T. FANFANI, *Trieste tra il XIX* ... cit., p. 296 e F. BABUDIERI, *I porti di Trieste* ... 97.

F. BABUDIERI, *I porti di Trieste* ... cit., p. 131; cfr. anche nota 5.
, p. 131 e «Osservatore triestino», 17 giugno 1891.
. JACOB, *Biografia* ... cit., p. 267.
HIVIO STORICO ISTITUTO TRIESTINO PER INTERVENTI SOCIALI (ITIS), (ex ECA, Istituto ri), Trieste, b. «Vettovagliamento», «Contratto tra il civico Magistrato di Trieste io Brigiacco per la somministrazione del vitto agli assistiti nell'Ospedale civico rr. Stabilimenti di Pubblica Beneficenza», Trieste 22 ott. 1851. Il documento è stato te segnalato da Anna Gonnella della Soprintendenza archivistica di Trieste.

rappresenta un primo passo verso un uso più largo ma sempre ancora un po' nell'ottica del toccasana medicinale, la situazione appare ben mutata sul finire del secolo [46]. Ad esempio dai conti consuntivi del civico Orfanotrofio Contavalle di Gorizia [47], relativi agli anni 1890-1895, risultano annualmente acquistati dai 10 ai 20 chili di caffè, da intendersi vero caffè, perché sono anche registrati da 2 a 5 chili di surrogati (orzo, cicoria e «kneips-caffè»): un normale consumo da parte di fanciulle di età fra i 5 ed i 20 anni, che venivano educate ad essere brave cameriere, cuoche o fantesche. Il lavoratore ha ormai bisogno dell'energia mattutina del caffè: se il secolo XVII gli aveva attribuito soprattutto valore medicinale, il XVIII quello di rinvigoritore dell'intelletto, il XIX lo considera alimento energetico, premessa giornaliera del soldato, dell'operaio, come dell'impiegato [48]. Bevanda comune, quindi consumo anche e sempre più popolare: certo molto dipende dalle qualità delle miscele ed anche dai succedanei, ma qualcosa di scuro e di bollente ci vuole. Per inciso diremo che dai listini prezzi delle Cooperative operaie di Trieste del primissimo '900, sappiamo che erano messe in vendita 4 qualità di caffè, «San Salvador» di prima e di seconda scelta, «Santos» di prima, e anche il «surrogato Frank» [49]. Sul finire dell'800, nell'arco di un ventennio, il consumo individuale del caffè — secondo le tabelle di Mulhall [50] per varie nazioni europee — sarebbe passato da un indice 0,50 al 1,02 per l'Austria-Ungheria contro lo 0,54 e poi 0,55 dell'Italia. E Trieste entra forse non poco, con le sue attività e le sue abitudini, a segnare tale aumento.

È certo che, in questo periodo, chi — operaio o bracciante — non poteva concedersi il caffè a casa, anche nelle fredde albe invernali

[46] Caffè e surrogati vengono abitualmente acquistati per l'Istituto dei poveri di Trieste dal 1902 in poi, cfr. *Prospetto comparativo dei generi alimentari acquistati per la Pia Casa dei Poveri dal 1885 al 1909*, in A. ALBERTI, *Il costo della vita* ... cit., p. 34.

[47] ASGO, *Archivio storico del comune di Gorizia*, b. 1398, «Conti consuntivi dell'introito e esito dell'Orfanotrofio Contavalle», 1890-1895. Il documento è stato gentilmente segnalato da Lucia Pillon, dell'Archivio di Stato di Gorizia.

[48] H.E. JACOB, *Biografia* ... cit., pp. 266-67.

[49] G. PIEMONTESE, *Il movimento operaio a Trieste dalle origini all'avvento del fascismo*, Roma 1974, p. 235.

[50] Cfr. M. ALBERTI, *Il costo della vita* ... cit., p. 98, che riprende i dati dal MULHALL, *History of prices since the year 1850*, 1885.

va ottenere per soli sei soldi, da venditrici ambulanti, una scodella
ldo caffellatte accompagnato da un pane ovale di circa un etto
zzo detto «sèmelza». Ed anche i nottambuli d'alto ceto si com-
evano di farsi servire da queste donne «de la foghera». Così
ntava uno scrittore locale, Leghissa[51], che ci precisa anche che,
egli stessi anni, i numerosi caffè — oltre una cinquantina — erano
prevalenza di tipo viennese, comodi e lussuosi, ma ve n'erano
di quelli più modesti, più raccolti, di tipo veneziano e anche
tale. Il triestino della classe media faceva molta vita di caffè,
leggeva, scriveva, giuocava, studiava e ingaggiava discussioni
ni genere. Per contro i caffè popolari erano dieci, nei quali non
eva il servizio giornali». La conferma dei numeri è nella *Guida
le per Trieste* del 1899, che elenca con nomi, cognomi, indirizzi,
s chantants», caffè (pubblici) e caffè popolari, fabbriche di surro-
(ben quattro) e mondature di caffè, negozianti di caffè e torrefa-
, tutte voci relative all'indotto d'attività che si creavano a Trieste,
o del caffè. L'analoga guida per il 1915, scoppiata la prima guerra
diale che avrebbe ridato Trieste e Gorizia all'Italia, informa che
tà i caffè erano 85, 21 quelli popolari, su circa 250.000 abitanti.
a tradizione continua, giacché una recente rilevazione ISTAT ha
nziato che, con un esercizio in media ogni 427 abitanti, Trieste
nta una densità di bar, caffè, gelaterie superiore alla media nazio-
(1 per 460)[52].

. LEGHISSA, *Trieste che passa 1884-1914*, s.n.t., pp. 186-187.
. PALLADINI, *Una rilevazione ISTAT. Bar «mon amour»*, in «Il Piccolo di Trieste», 14
o 1988.

III.

LUIGI
tari

ELISA
Ter

TIZIA
e tu

CARLO
blic

ALFO
nel

SERAF
Ma
pest

SERAF
rem

LAURA
a V

VINCE
arch
zaff

DOME
zion

INDICE

Organizzazione e gestione delle strutture alimentari: l'evoluzione nel tempo

De Rosa, *Organizzazione e gestione delle strutture alimen- l'evoluzione nel tempo* 733

Allocati Tramontano, *Luoghi pii laicali e misti in a di Lavoro nei secoli XVII-XIX: fonti e linee di ricerche* 749

na Biganti, *La pesca nel lago Trasimeno: sfruttamento ela delle risorse ittiche del lago di Perugia (secoli XIII-XV)* 772

Bitossi, *L'alimentazione delle forze armate nella Repub- di Genova: sondaggi archivistici e problemi di ricerca* 800

iso Bogge, *Terra e grano: il problema deile terre incolte Piemonte carloalbertino* 816

na Bueti, *La produzione ed il commercio delle carni in emma dal 1767 al 1860 con particolare riferimento alla bovina e suina* 852

na Bueti, *La produzione ittica lungo le coste della Ma- na senese e nei bacini fluviali interni* 867

Castellazzi, *Legislazione sanitaria per l'alimentazione erona in epoca veneta* 879

nzina Celli - Giovanna Lippi, *Repertorio di fonti vistiche aquilane relative alla produzione e al commercio dello rano* 894

nico Coppola, *L'organizzazione sanitaria e l'alimenta- nel Regno di Napoli* 927

MADDALENA CORTI, *La produzione e il commercio della manna e dei pinottoli nella Provincia Inferiore Senese* 954

CLARA CUTINI, *Approvvigionamento e vendita di prodotti alimentari nelle disposizioni statutarie del Comune di Perugia (secoli XIII-XIV)* 961

FRANCESCA FANTINI D'ONOFRIO, *Il calmiere per i generi alimentari di prima necessità nel Ducato di Mantova tra il XVI e il XVII secolo. Prime indagini* 981

FRANCESCA FIANDRA, *Produzione e commercio dell'olio nell'estremo Ponente ligure fra Sette e Ottocento* 993

CARMEN FICHERA - ADELIA FIORELLA, *Mercuriali dei prodotti alimentari in commercio nel Molise nei primi decenni dell'800 con dati relativi a diverse specie di cereali e legumi* 1002

MAURO GENTILE, *La situazione delle campagne nel distretto di Chieti dal decennio francese alla Restaurazione (1806-1860)* 1018

MARISTELLA LA ROSA, *Orti agrari e piante alimentari nelle carte napoleoniche dell'Archivio di Stato di Milano* 1032

EUGENIO LO SARDO, *Baccalà e stoccafissi sulla mensa dei poveri. Il commercio di pesce a Napoli nel XVIII secolo* 1044

IRMA NASO, *Alla mensa del principe. I prodotti alimentari alla corte sabauda negli ultimi secoli del Medioevo* 1052

CARLO PAGANINI, *Notule sulle vicende dei trasporti dei generi alimentari in Lombardia (secoli XIV-XVII)* 1086

PAOLA PARISI, *Gli itinerari del sale nel Trentino* 1120

ANGELO PETRUCCI, *Cenni sulla produzione agricola e sul commercio di derrate in provincia di Molise nella prima metà dell'Ottocento* 1128

LUIGI RAMBOTTI, *L'alimentazione in un collegio perugino sul finire del XVI secolo: la Sapienza vecchia* 1137

ANGELA SPINELLI, *Luoghi pii laicali e misti a Napoli dal XVI al XIX secolo* 1156

ORIETTA VERDI, *Il commercio delle derrate alimentari a Roma nei porti di Ripa e Ripetta (secolo XVIII)* 1162

A CULTURA ALIMENTARE

LOMBARDI SATRIANI - DOMENICO SCAFOGLIO, *La fame Pulcinella* 1191

ANTINA ANNA MARIA ALTOBELLA, *Note sul regime alitare di comunità militari, assistenziali e carcerarie in Capita tra XVIII e XIX secolo* 1216

ASCIONE, *Non di solo pane* 1235

OMENICA BALDISSARRO, *Osservazioni sull'alimentazione nel lo XVIII attraverso le carte di amministrazione di due famiglie li: Milano – Franco di Polistena e Saluzzo di Cornigliano* 1250

EINA BAZZI, *Il ricettario di Lucia Prinetti Adamoli* 1266

NIO MARIA BERANGER, *Le castagne «...el pane delle poveré one» e la loro incidenza nell'alimentazione della comunità di tel del Piano agli inizi dell'800* 1283

LIA BONELLA, *I libri di cucina del Collegio Nazareno di na (secolo XVII)* 1302

INA BUETI, *Le abitudini alimentari di Prata, un paesino Colline metallifere grossetane (secc. XVII-XVIII)* 1318

NA CARGNELUTTI, *Il vitto in Friuli attraverso la mensa educandati femminili (secoli XVII-XVIII)* 1330

TA DA NOVA ERNE, *La diffusione del caffè da genere co e di lusso ad elemento dell'alimentazione nel territorio tino e nel Friuli orientale dal secolo XVIII al 1918* 1343